











KW 6		Dein Speiseplan Vom 02. Februar bis 06. Februar 2026	
Montag		Tomatencremesuppe _i	
02.02.2026		dazu Schusterjungs Brötchen _{a1,a3,a4,a5,k}	
		KH(76 g), EW (31 g) Fett (8 g) und Kcal (504)	
Dessert		Apfel Pudding Streusel Kuchen _{a1,f}	
Dienstag		MSC Backfisch "Alaska-Seelachsfilet" _{a1,d}	Veggie Schnitte paniert _{a1}
03.02.2026		auf Remouladensauce _{c,j} mit Baby-Karotten und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln _g	auf Remouladensauce _{c,j} mit Baby-Karotten und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln _g
		KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338) 	KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338) 
Dessert		Birne	
Mittwoch		BIO-Vollkorn Penne _{a1}	
04.02.2026		mit Pestosauce _{2,5 g,h1,h2,h3,h4} und geriebenem Hartkäse _{1,2 g} dazu Rohkost Paprikasticks _{j,l}	
		KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483) 	
Dessert		Fruchtojoghurt Apfel-Granatapfel _g	
Donnerstag		Geflügelfrikadellen _{a1,c}	Gemüsefrikadelle _{a1,c}
05.02.2026		in Geflügelsauce mit Kaisergemüse und Langkornreis	in Braune Sauce mit Kaisergemüse und Langkornreis
		KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301) 	KH(44 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (269) 
		Apfel	
Freitag		Schwäbische Eierknöpfe _{a1,c,g}	
06.02.2026		mit Käsesauce _g und Röstzwiebeln _{a1}	
		KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597) 	
Dessert		Schokopudding _g	

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit !"

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylalaninquelle), 11d (Acesulfam)] 12 gentechnisch verändert

Allergenkennzeichnung:

a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebserzeugnisse | c Eier und Eierzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h4 (Kaschunuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse] | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierzeugnisse

Hinweis

Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein können.



Die Menüs mit dem "DGE"-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

