

KW 6		Dein Speiseplan Vom 02. Februar bis 06. Februar 2026	
Montag		Tomatencremesuppe dazu Schusterjungs Brötchen a _{1,a3,a4,a5,k}	
02.02.2026		dazu Schusterjungs Brötchen a _{1,a3,a4,a5,k} KH(76 g), EW (31 g) Fett (8 g) und Kcal (504)	
Dessert		Apfel Pudding Streusel Kuchen a _{1,f}	
Dienstag		<p>MSC Backfisch "Alaska-Seelachsfilet" a_{1,d} auf Remouladensauce c_j mit Baby-Karotten und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln g</p> 	<p>Veggie Schnitte paniert a₁ auf Remouladensauce c_j mit Baby-Karotten und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln g</p> 
03.02.2026		KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)	
Dessert		Birne	
Mittwoch		<p>BIO-Vollkorn Penne a₁ mit Pestosauce^{2,5} g,h1,h2,h3,h4 und geriebenem Hartkäse^{1,2} g dazu Rohkost Paprikasticks j,l</p> 	<p>KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)</p>
04.02.2026		Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel g	
Donnerstag		<p>Geflügelfrikadellen a_{1,c} in Geflügelsauce mit Kaisergemüse und Langkornreis</p> 	<p>Gemüsefrikadelle a_{1,c} in Braune Sauce mit Kaisergemüse und Langkornreis</p> 
05.02.2026		KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301)	
		Apfel	
Freitag		Schwäbische Eierknöpfe a _{1,c,g}	
06.02.2026		mit Käsesauce g und Röstzwiebeln a ₁ 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 gepökt, 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/Phenylalinquelle), 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 Krebserezeugnisse | c Eier und Eiererzeugnisse | d Fisch und Fischererzeugnisse | 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 Selleriererzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | L Schwefeloxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

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

