

















Speiseplan vom 05.01.2026 bis 09.01.2026 KW02

	Montag 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026
Menü 1	Farfalle [GG, WZ / kcal: 117] Kürbis-Pesto "kalt" [EI, ML / kcal: 135] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474] 	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Schnittlauch-Dip [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 144] Weißkohl-Möhren-Salat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 46] 	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 56] eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 	Spätzle [GG, WZ, EI / kcal: 138] Champignonragout [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 15] Blattsalat [kcal: 11] Preiselbeer-Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 102] 	Karotten-Mix aus gelben und orangenen Möhrenscheiben in Béchamel-Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 24] Vollkornreis [kcal: 106] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 
Menü 2	Geflügelfrikadelle in [GG, WZ, EI, SL, SE / kcal: 231] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Salzkartoffeln [kcal: 73] Porree in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 9] 	Lachswürfel in Curry-Paprikasauce [FI, GG, WZ, ML, SE / 7 / kcal: 82] Langkornreis [kcal: 101] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Vollkornnudelgratin mit Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 167] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Orangen-Dressing [SE / kcal: 61] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Apfelkompott "kalt" [2 / kcal: 68] 	Gemüseschnitzel [GG, WZ, HF, DI / kcal: 191] Salzkartoffeln [kcal: 73] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 68] 
Dessert 1	Mandarinen-Kokos-Joghurt [ML / kcal: 77] 	Frischobst [kcal: 61] 	Zitronenquark [ML / kcal: 97] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Frischobst [kcal: 61] 

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

