

















Speiseplan vom 26.01.2026 bis 30.01.2026 KW05

	Montag 26.01.2026	Dienstag 27.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026	Freitag 30.01.2026
Menü 1	Farfalle [GG, WZ / kcal: 117] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 33] Linsensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 266] 	Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Kichererbsen, Bio-Zucchini, Möhren und Tomaten [GG, WZ / kcal: 187] Joghurt-Minz-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 130] 	Kartoffelauflauf mit Brokkoli, Bio-Möhren, Sonnenblumenkerne und Gouda überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 111] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 	Kürbis-Curry mit Zwiebeln und Kokosmilch [ML, GG, WZ, SE / kcal: 39] Vollkornreis [kcal: 106] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Gelbe Tortellini mit Käse-Spinat-Füllung in Béchamel-Sauce [ML, GG, WZ / 7 / kcal: 168] Fingermöhren "natur" [kcal: 23] 
Menü 2	Erbseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 54] eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Soja-Bolognese mit Soja-Hack, Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, GE, SO, WZ / kcal: 53] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Geflügel-Hackfleisch in cremiger Tomatensauce mit Zwiebeln [GG, WZ, ML / kcal: 72] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffel-Süßkartoffel-Stampf [ML / 2 / kcal: 59] Möhrensalat in Joghurt-Dill-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Pflaumen-Orangen-Kompott mit Zimt "kalt" [2 / kcal: 91] 
Dessert 1	Kirschquark [ML / 2 / kcal: 107] 	Frischobst [kcal: 61] 	Vanillepudding [ML / kcal: 104] 	Frischobst [kcal: 61] 	Möhrensticks [kcal: 32] 

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