

KW 3		Dein Speiseplan Vom 12. Januar bis 16. Januar 2026	
Montag	12.01.2026	Tortellini <small>a1,g</small> Nudelteigring mit Spinat & Käsefüllung mit fruchtiger Tomatensoße <small>i</small> <small>KH(67 g), EW (16 g) Fett (9 g) und Kcal (413)</small> 	
Dessert		Quarkspeise aus BIO-Quark <small>g</small> mit Bananen	
Dienstag	13.01.2026	Kartoffelsuppe <small>g</small> <small>mit Geflügelwürstchen <small>i,j</small> dazu Schusterjungs-Brötchen <small>a1,a3,a4,a5,k</small></small> <small>KH(45 g), EW (22 g) Fett (7 g) und Kcal (331)</small> 	Kartoffelsuppe <small>g</small> <small>mit Vegetarischen Würstchen <small>a1,c,f,i,j</small> dazu Schusterjungs-Brötchen <small>a1,a3,a4,a5,k</small></small> <small>KH(50 g), EW (12 g) Fett (7 g) und Kcal (311)</small> 
Dessert		Clementinen	
Mittwoch	14.01.2026	Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln <small>mit Rahmspinat <small>g</small> und Rührei <small>c,g</small></small> <small>KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)</small> 	
Dessert		Donuts Kakao <small>1,11a a1,g</small>	
Donnerstag	15.01.2026	Geflügelfrikadellen <small>a1,c</small> <small>in Geflügelsauce mit BIO-Blumenkohlgemüse und Schwäbische Eierknöpfle <small>a1,c</small></small> <small>KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301)</small>  	Gemüsefrikadelle <small>a1,c</small> <small>in Braune Sauce mit BIO-Blumenkohlgemüse und Schwäbische Eierknöpfle <small>a1,c</small></small> <small>KH(44 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (269)</small> 
		Apfel	
Freitag	16.01.2026	BIO-Vollkorn Penne <small>a1</small> <small>mit Pestosauce <small>2,5 g</small> und geriebenem Hartkäse <small>1,2 g</small> dazu Rohkost Paprikasticks <small>j,l</small></small> <small>KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)</small> 	
Dessert		Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja <small>g</small>	

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/Phenylalinalquelle), 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 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 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-Qualitätstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätstandard 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

