









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



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

