

KW 5		Dein Speiseplan Vom 26. Januar bis 30. Januar 2026	
Montag	26.01.2026	BIO-Penne a1 mit Tomatensauce i und geriebenem Hartkäse ^{1,2} g dazu Blattsalat mit French Dressing c KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562) 	
Dessert	Banane		
Dienstag	27.01.2026	 Geflügel-Kräuter-Bällchen a1,c mit BIO-Blumenkohl in Rahm g und BIO-Langkornreis KH(27 g), EW (22 g) Fett (12 g) und Kcal (304) 	Gemüebällchen a1 mit BIO-Blumenkohl in Rahm g und BIO-Langkornreis KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 
Dessert	BIO-Joghurt mit Johannisbeeren g		
Mittwoch	28.01.2026	Kaiserschmarrn a1,c,g mit BIO-Apfelmark KH(89 g), EW (13 g) Fett (10 g) und Kcal (498) 	
Dessert	Knabbergemüse Sticks BIO-Gurken & Möhren		
Donnerstag	29.01.2026	Gemüse Eintopf i,g mit BIO-Karotten, Sellerie Lauch und Kartoffeln dazu Mehrkornbrötchen a1,a2,a3,f,k KH(51 g), EW (7 g) Fett (5 g) und Kcal (277) 	Gemüseschnitzel a1 auf Senf Sauce g,j mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl j KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676) 
Freitag	30.01.2026	 MSC Lachsfilet Natur d auf Senf Sauce g,j mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl j KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645) 	Gemüseschnitzel a1 auf Senf Sauce g,j mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl j KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676) 
Dessert	Apfel		

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/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 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 Sellerierzeugnisse | 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 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

