










KW 5		Dein Speiseplan Vom 26. Januar bis 30. Januar 2026	
Montag 26.01.2026	<div>BIO-Penne^{a1} mit Tomatensauceⁱ und geriebenem Hartkäse^{1,2}_g dazu Blattsalat mit French Dressing^c KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562)</div> <div></div>		
Dessert	Banane		
Dienstag 27.01.2026	<div><div>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)</div><div></div></div>	<div>Gemüsebällchen^{a1} mit BIO-Blumenkohl in Rahm^g und BIO-Langkornreis KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)</div> <div></div>	
Dessert	BIO-Joghurt mit Johannisbeeren ^g		
Mittwoch 28.01.2026	<div>Kaiserschmarrn^{a1,c,g} mit BIO-Apfelmark KH(89 g), EW (13 g) Fett (10 g) und Kcal (498)</div> <div></div>		
Dessert	Knabbergemüse Sticks BIO-Gurken & Möhren		
Donnerstag 29.01.2026	<div>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)</div> <div></div>		
	Vanillepudding ^g		
Freitag 30.01.2026	<div><div>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)</div><div></div></div>	<div>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)</div> <div></div>	
Dessert	Apfel		

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 Weichtiererezeugnisse

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

