

KW 7		Dein Speiseplan Vom 09. Februar bis 13. Februar 2026		
Montag	09.02.2026	BIO-Vollkorn Spirelli <small>a1</small> mit Haschee von Rind <small>i</small> und gerieben Hartkäse <small>1,2 g</small> <small>KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)</small>	BIO-Vollkorn Spirelli <small>a1</small> mit Gemüsebolognese <small>a1,f</small> und gerieben Hartkäse <small>1,2 g</small> <small>KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)</small>	
Dessert		Mandarine		
Dienstag	10.02.2026	Linseneintopf <small>i</small> mit BIO-Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie und Lauch) dazu Mehrkornbrötchen <small>a1,a3,a4,a5,k</small> <small>KH(53 g), EW (20 g) Fett (5 g) und Kcal (337)</small>		
Dessert		Schokopudding <small>g</small>		
Mittwoch	11.02.2026	Putenfleischkäse mit Ketchup und Kaisergemüse dazu Kartoffelpüree <small>g</small> <small>KH(29g), EW (24 g) Fett (7 g) und Kcal (277)</small>	Veggie Streifen, unpaniert <small>f</small> mit Ketchup mit Kaisergemüse dazu Kartoffelpüree <small>g</small> <small>KH(28 g), EW (32 g) Fett (7 g) und Kcal (303)</small>	
Dessert		Birne		
Donnerstag	12.02.2026	Semmelknödel <small>a1,c,g</small> in Rahmsauce <small>g</small> dazu Gurkensticks <small>KH (46 g), EW (16 g) Fett (22g) und Kcal (443)</small>		
		Donuts Kakao <small>1,11a a1,f,g</small>		
Freitag	13.02.2026			
Dessert				

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/Phenylalinquelle), 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 Fischererzeugnisse | 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 Selleriererzeugnisse | 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

