









KW 7		Dein Speiseplan Vom 09. Februar bis 13. Februar 2026	
Montag 09.02.2026	<div>BIO-Vollkorn Spirelli_{a1} mit Haschee von Rind_i und gerieben Hartkäse^{1,2}_g KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)</div> <div></div>	<div>BIO-Vollkorn Spirelli_{a1} mit Gemüsebolognese_{a1,f} und gerieben Hartkäse^{1,2}_g KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)</div> <div></div>	
Dessert	Mandarine		
Dienstag 10.02.2026	<div></div> <div>Linseneintopf_i mit BIO-Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie und Lauch) dazu Mehrkornbrötchen_{a1,a3,a4,a5,k} KH(53 g), EW (20 g) Fett (5 g) und Kcal (337)</div> <div></div>		
Dessert	Schokopudding _g		
Mittwoch 11.02.2026	<div></div> <div>Putenfleischkäse mit Ketchup und Kaisergemüse dazu Kartoffelpüree_g KH(29g), EW (24 g) Fett (7 g) und Kcal (277)</div> <div></div>	<div>Veggie Streifen, unpaniert_f mit Ketchup mit Kaisergemüse dazu Kartoffelpüree_g KH(28 g), EW (32 g) Fett (7 g) und Kcal (303)</div> <div></div>	
Dessert	Birne		
Donnerstag 12.02.2026	<div>Semmelknödel_{a1,c,g} in Rahmsauce_g dazu Gurkensticks KH (46 g), EW (16 g) Fett (22g) und Kcal (443)</div> <div></div>		
	Donuts Kakao ^{1,11a} _{a1,f,g}		
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/Phenylalanylquelle), 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 Krebstiererzeugnisse | c Eier und Eierzeugnisse | 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 Sesamenerzeugnisse | 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 Weichtierzeugnisse

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

