



Speiseplan für die Woche

vom 05.01.2026 bis 09.01.2026

KW 2	Montag 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Rote Linsenbolognese i (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Nudeln a1 und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Weisse Bohnensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Wurstgulasch (Geflügel/Brust) 4,5,6 (Paprika,Zwiebeln,Erbsen) mit Röstiicken (2 Stück) und Karottensalat g,j	Lachsfilet in Krosspanade (MSC) a1,d,c mit Vollkornreis und Wirsinggemüse a1,g	Saarl. Geheiratete a1,g (Mehlknödel und Kartoffeln) mit heller Soße a1,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Nudeln a1 mit Tomatensoße i und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Brokkolicremesuppe i,g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Kartoffel- Rahmgemüsetopf a1,g (Brokkoli,Blumenkohl,Karotte,Erbsen) und Karottensalat g,j	panierter Backfisch (vegan) a1 mit Vollkornreis und Wirsinggemüse a1,g	Spinatlasagne a1,c,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Apfel	Apfelquark g 0,3%	Birne	Vanillejoghurt g 1,5%	Clementine

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV): glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert."