

Speiseplan für die Woche vom 12.01.2026 bis 16.01.2026

KW 3	Montag 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Alaska- Seelachsfilet a1 mit Kartoffel- Gurkensalat j und Remouladensoße c,g,j	Eier- Omelett c,g mit Kartoffeln und Spinat a1,g	Hackfleischsoße (Rind/Hochrippe) mit Kartoffelpüree g und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Erbsensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Semmelknödel (2 Stück) a1,c,g mit Champignonrahmsoße g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Fischrikadelle (vegan) mit Kartoffel- Gurkensalat j und Remouladensoße c,g,j	Gemüseschnitzel (vegan) (Karotten,Kartoffeln,Erbsen) mit Kartoffeln und Spinat a1,g	veg. Hackfleischsoße (vegan) f,i mit Kartoffelpüree g und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Zucchinicremesuppe g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Eierpfannkuchen (2 Stück) a1,c,g mit Champignonrahmsoße g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Apfel	Vanillepudding g 1,5%	Birne	Pfirsich- Maracujajoghurt g 1,5%	Banane

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."