



## Speiseplan für die Woche

vom 26.01.2026 bis 30.01.2026

KW 5	Montag 26.01.2026	Dienstag 27.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026	Freitag 30.01.2026
<b>Menüvorschlag (DGE zertifiziert)</b>	Vollkornnudeln mit Thunfischsoße d und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Cordon bleu (Pute/Brust) a1,c,g (Schinken- Käsefüllung) 4,5,6,g mit Kartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Asiatisches Gemüsecurry (Karotten,Paprika,Bohnen,Kokosmilch) mit Reis und Gurkensalat g,j	bunter Gemüseeintopf i (Karotten,Blumenkohl,Erbsen,Bohnen) mit Suppennudeln a1,c und Weizenbrötchen a1	überbackene Käsespätzle a1,c,g mit Röstzwiebeln und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j
<b>vegetarisch</b>	Vollkornnudeln mit Tomaten- Gemüsesoße i (Paprika,Zucchini,Aubergine) und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Knusperfrikadelle (vegan) a1 mit Kartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Kartoffel- Röstiicken (3 Stück) mit Kräuterquark g und Gurkensalat g,j	Blumenkohlcremesuppe i,g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Spinat- Käseknoedel (2 Stück) a1,c,g mit Tomatensoße i und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j
<b>Dessert</b>	Birne	Schokoladenpudding g 1,5%	Apfel	Erdbeerjoghurt 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."