

## Speiseplan für die Woche vom 09.02.2026 bis 13.02.2026

KW 7	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
<b>Menüvorschlag (DGE zertifiziert)</b>	paniertes Alaska- Seelachsfilet a1 mit Vollkornreis Remouladensoße c,g,j und Gurkensalat j	Eier- Omelett c,g mit Kartoffeln und Rahmspinat a1,g	Nudeln a1 mit Bolognesesoße i (Hackfleischsoße (Rind/Hochrippe) und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Erbsensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	saarländische "Hoorische" (Kartoffelteig) 2 Stück mit Schnittlauchrahmsoße a1,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
<b>vegetarisch</b>	panierte Fischfrikadelle (vegan) a1 mit Vollkornreis Remouladensoße c,g,j und Gurkensalat j	paniertes Gemüseschnitzel (vegan) a1 (Karotten,Kartoffeln,Erbsen) mit Kartoffeln und Rahmspinat a1,g	Nudeln a1 mit veg. Bolognese (vegan) f,i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Zucchini cremesuppe g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Eierpfannkuchen (2 Stück) a1,c,g mit Schnittlauchrahmsoße a1,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
<b>Dessert</b>	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."