

Speiseplan für die Woche vom 14.12.2026 bis 18.12.2026

KW 51	Montag 14.12.2026	Dienstag 15.12.2026	Mittwoch 16.12.2026	Donnerstag 17.12.2026	Freitag 18.12.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Saarl. Geheiratete a1,c (Mehlknödel und Kartoffeln) in heller Soße a1,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Erbsensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Paprika- Putengulasch (Brust) mit Nudeln a1 und Gurkensalat g,j	paniertes Dorschfilet a1,j mit Vollkornreis und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Nudeln a1 mit Spinatsahnesoße a1,g und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j
vegetarisch	überbackene Spinatlasagne a1,c,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Brokkolicremesuppe i,g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Kartoffel- Rahmgemüsetopf a1,g (Brokkoli,Blumenkohl,Karotten,Erbsen) und Gurkensalat g,j	panierte Fischfrikadelle (vegan) (Jackfrucht) mit Vollkornreis und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	überbackene Canneloni (3 Stück)a1,c,g (Ricotta-Spinatfüllung) in Tomatensahnesoße g,i und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j
Dessert	Banane	Grießbrei g 1,5%	Clementine	Bananenquark g 0,3%	Apfel

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."