
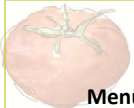




Speiseplan KW 03



Datum	Montag 12.1.2026	Dienstag 13.1.2026	Mittwoch 14.1.2026	Donnerstag 15.1.2026	Freitag 16.1.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE		(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks (Gurke, Paprika, Möhre)	(Veggie) Sonnenblumenkernfrikadelle ^{1, C, F,} ^{Aa, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffeln Blattsalat mit Joghurtdressing ^G		(Veggie) Bami-Bratling mit Möhren, Sellerie, Zucchini ^{C, F, Aa, I} Currysoße ^{3, G} Vollkornreis Gurken-Apfel-Salat ³
 Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita ^{Ac, G, Aa} Gemüsesalat ³	(Rind) Frikadelle ^{C, Aa, J} Senf ^J Möhren-Kartoffelstampf ^G	(Fisch) Fisch-Kartoffelstäbchen ^{2, 4,} ^{Ac, C, D, Aa, I} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{Aa} Rahmsoße ^{G, I} Erbsen und Möhren Kartoffeln	
 Pflanzenreich				(Veggie) Paniertes Sellerieschnitzel ^{Aa, I} Rahmsoße auf Haferbasis ^{Ad, I} Vollkornreis Brokkoligemüse	
 Pasta Basic	(Veggie) Penne ^{Aa} Tomatensoße geriebener Mozzarella ^G Krautsalat ³				(Veggie) Spirelli ^{Aa} Tomaten-Frischkäsesoße ^G Gurken-Apfel-Salat ³
 Dessert DGE	Karamellpudding ^G	Mandarinen	zwei kleine Pancakes ^{C, G, Aa} Zimt und Zucker	Joghurtspeise ^G	 Banane

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder kann im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vellei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

Die Menülinie mit dem



Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

DE-ÖKO-003

