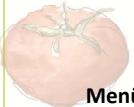
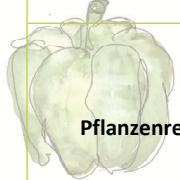
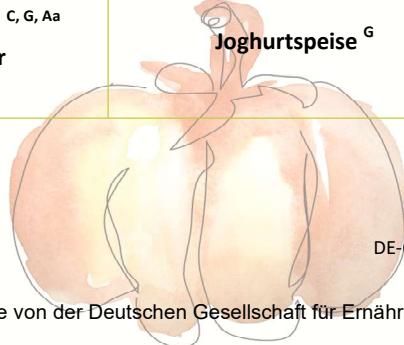
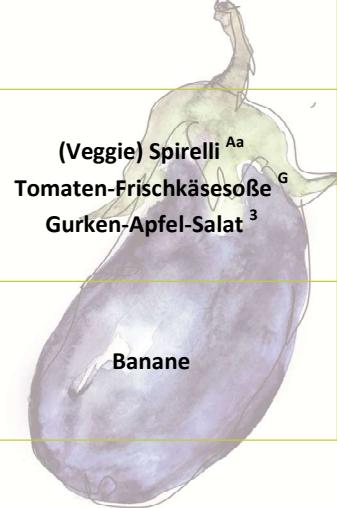


## Speiseplan KW 03



GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION  
Freitag

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