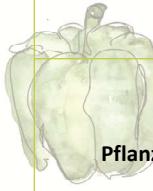
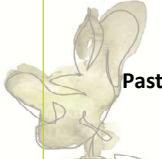
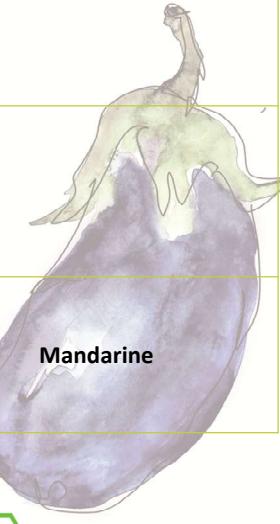
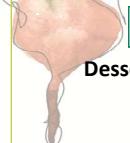


## Speiseplan KW 04

| Menülinie  | Datum  | Montag  | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag  | Freitag  |
|--|--|---|--|--|---|--|
|  |  | 19.1.2026   | 20.1.2026  | 21.1.2026  | 22.1.2026   | 23.1.2026  |
|  Menü 1 DGE   |  | (Veggie) Kürbiskern-Polentataler<br>Tomatensoße<br>Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup><br>Möhren-Apfel-Rohkost <sup>3</sup> | (Veggie) Gnocchi <sup>Aa</sup><br>Gemüseragout italienische Art <sup>1, 3, I</sup><br>geriebener Käse <sup>G</sup><br>Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Möhre, Gurke) | (Veggie) Rührei <sup>C, G</sup><br>Kartoffelstampf <sup>G</sup><br>Rahmspinat <sup>G</sup>                                   | (Veggie) Vegetarische Grünkern-Frikadelle <sup>1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J</sup><br>Gemüsejus <sup>I</sup><br>Kartoffelstampf <sup>G</sup><br>Sellerie-Apfelrohkost <sup>I</sup> | (Veggie) Balsamico-Linsengemüse <sup>1, 3, I</sup><br>Spätzle <sup>Aa</sup><br>Blattsalat<br>Joghurtdressing <sup>G</sup>  |
|  Menü 2        |  | (Rind) Lasagne Bolognese <sup>G, Aa, I</sup><br>bunter Maissalat <sup>3</sup>   |  | (Fisch) Seelachsfilet im Backteig <sup>D, G, Aa</sup><br>Joghurtsosse <sup>G</sup><br>Gurkensalat <sup>3</sup><br>Kartoffeln |   | (Rind) Rinderhack-Grünkern<br>Cevapcici <sup>Ae, Aa</sup><br>Tsatsiki <sup>G</sup><br>Djuvecrød<br>Krautsalat <sup>3</sup> |
|  Pasta Basic  |  |   | (Rind) Makkaroni <sup>Aa</sup><br>Tomatensoße mit Hackbällchen <sup>C, Aa</sup><br>Gurkensalat <sup>3</sup>  |  | (Rind) Spaghetti <sup>Aa</sup><br>Bolognese <sup>I</sup><br>Blattsalat<br>Cocktaillressing <sup>1, 2, C, G, Aa, I, J</sup>  |                                        |
|  Dessert DGE |  | Vanillepudding <sup>G</sup>   | Milchreis <sup>G</sup><br>Zimt und Zucker  | Kirsch-Joghurtspeise <sup>G</sup>  | Banane  | Mandarine  |

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, 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

