

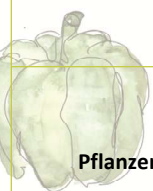




Speiseplan KW 04

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

