

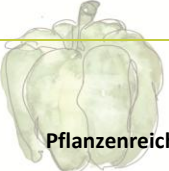
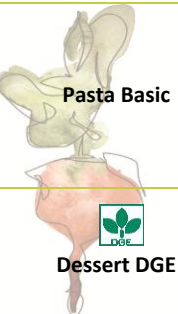



# Speiseplan KW 03

Datum	Montag 12.1.2026	Dienstag 13.1.2026	Mittwoch 14.1.2026	Donnerstag 15.1.2026	Freitag 16.1.2026
 Menü 1 DGE	(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais und Tomaten <sup>F, Aa</sup> Paprikadipp	(Veggie) Milchreis <sup>G</sup> heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks ( Gurke, Paprika, Möhre)	(Veggie) Sonnenblumenkernfrikadelle <sup>1, C, F, Aa, I, J</sup> Gemüsejus <sup>I</sup> Kartoffeln Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>G</sup>	(Veggie) Linseneintopf <sup>3, I</sup> Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot <sup>Ab, Aa</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, Ac, C, D, Aa, I</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup>	(Geflügel) Hähnchenschnitzel <sup>Aa</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Erbsen und Möhren Kartoffeln	(Geflügel) Buchstabensuppe mit Gemüse <sup>Aa, I</sup> Geflügelbrustscheiben <sup>2, 8</sup> Brot Beilage <sup>Ab, Aa</sup>
 Pflanzenreich	(Veggie) Getreidebratling <sup>1, 3, Ad, Ae, I</sup> Gemüsejus <sup>Ad, I</sup> Kartoffelstampf <sup>Ad</sup> Kohlrabigemüse	(Veggie) Gemüsecurry mit Paprika und Kichererbsen <sup>I</sup> Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup> Krautsalat <sup>3</sup>	(Veggie) Minestrone mit weißen Bohnen, Tomaten, Wurzelgemüse und Nudeln <sup>Aa, I</sup>	(Veggie) Paniertes Sellerieschnitzel <sup>Aa, I</sup> Rahmsoße auf Haferbasis <sup>Ad, I</sup> Vollkornreis Brokkoligemüse	(Veggie) Blumenkohl mit Schnittlauchbechamelsoße auf Haferbasis <sup>Ad, I</sup> Kürbiskerncrunch Topping <sup>1, 3, Aa</sup> Kartoffeln
 Pasta Basic	(Veggie) Penne <sup>Aa</sup> Tomatensoße geriebener Mozzarella <sup>G</sup> Krautsalat <sup>3</sup>	(Geflügel) Farfalle <sup>Aa</sup> Carbonara <sup>2, 3, 8, G, I</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Cocktaildressing <sup>1, 2, C, G, Aa, I, J</sup>	(Rind) Spaghetti <sup>Aa</sup> Bolognese <sup>I</sup> Rote Bete-Apfel-Salat <sup>1, 3</sup>	(Veggie) Makkaroni <sup>Aa</sup> Käsesoße <sup>G, I</sup> Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Spirelli <sup>Aa</sup> Tomaten-Frischkäsesoße <sup>G</sup> Gurken-Apfel-Salat <sup>3</sup>
 Dessert DGE	Karamellpudding <sup>G</sup>	Mandarinen	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, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003



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.

# LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

## Allergene

A Glutenhaltiges Getreide:

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- Ae Dinkel
- Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

## Piktogramme

Geflügel 

Rind



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Schwein



Wild



Vegan



## Legende der Informationen

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

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.