

Speiseplan KW 05

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	26.1.2026	27.1.2026	28.1.2026	29.1.2026	30.1.2026
 Menü 1 DGE	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout ^{Ae} Kräuterdipp ^G Kurkuma-Vollkornreis Tomatensalat ³	(Veggie) Möhreneintopf ¹ Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Gemüse-Maultaschen ^{C, G, Aa, I} Möhren-Blumenkohl-Brokkoligemüse Käsesoße ^{1, G, I} Tomaten-Gurken-Paprikasalat ³	(Veggie) Sesamdrillinge ^K Kräuterdipp ^G Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Kartoffelgratin ^G Kürbiskern-Crunch ^{1, 3, Aa} Gemüsesalat ³
 Menü 2	(Geflügel) Rebional Currywurst ^{8, I, J} Currysoße ³ Tomatensalat ³ Ofenkartoffeln	(Geflügel) Hähnchengyros Tsatsiki ^G Gemüsereis Krautsalat ³	(Fisch) Penne ^{Aa} Lachs-Soße mit Spinat ^{Ac, D, G, I, J}	(Veggie) Apfelpfannkuchen ^{C, G, Aa} Vanillesoße ^G Zimt und Zucker	(Rind) Hackbraten Rinderjus ^I Reis Erbsen und Möhren
 Pflanzenreich	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Currywurst ^{F, Aa} Currysoße ³ Tomatensalat ³ Ofenkartoffeln	(Veggie) Süßer Kirsch-Michel-Auflauf ^{3, Ab, Ac, Ad, Ha, Aa} Schokoladensoße auf Haferbasis ^{Ad}	(Veggie) Kartoffel-Kürbiskern-Gratin ^{Ad} Mandelstreu ^{Ha} Tomaten-Gurken-Paprika-Salat ³	(Veggie) Apfelpfannkuchen rein pflanzlich ^{Aa} Waldbeerensoße Zimt und Zucker	(Veggie) Pfannengyros ^{F, Aa} Djuvecres Endiviensalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}
 Pasta Basic	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Käsesoße ^G Tomatensalat ³	(Geflügel) Spirelli ^{Aa} Bolognese ^I Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} Gemüse-Käse-Soße ^G Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Grünkern-Linsenbolognese ^{1, 3, Ae, I} Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Rind) Penne ^{Aa} Tomatensoße mit Fleischbällchen ^{C, Aa} Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Dessert DGE	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Birne	Grießpudding ^{G, Aa}	Banane	Apfelkompott

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



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.