






Speiseplan



Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 - Menü 19.01.2026 bis 23.01.2026	Veg. Chilli sin Carne ^{h,f} (Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten) Vollkornreis Frisches Obst	Kartoffel-Gemüse-Suppe ^{h,m} mit Bohnen, Möhren, Erbsen und Sellerie Baguette ^a Vanille-Joghurt ^{1,9,m}	Nudeln ^{a1} mit Linsen-Tomatensoße ^h ger. Gauda-Käse ^m Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Hähnchen-Gulasch ^{h,m} mit Reis Erbsen-Möhrengemüse Stracciatella-Joghurt ^{1,9,m}	Seelachsfilet ^d in Backteig ^{a1} mit Kartoffeln Kohlrabigemüse ^{h,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	-----	Veg. Curry	Veg. Schnitzel ^{9 a1,c,h,m}
 - Menü 26.01.2026 bis 30.01.2026	Currywurst ^{(Hähnchen) 4,9,h} mit Vollkornreis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Gemüse-Creme-Suppe ^{h,m} (Möhren-Sellerie-Lauch) Baguette ^{a1} Milchreis ^{1,9,m}	Pan. Seehecht ^{a1,d,h,m} mit Kartoffeln Remoulade ^{c,m} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Gemüse-Bolognese ^{h,m} mit Nudeln ^{a1} ger. Gauda-Käse ^m Apfelmus ^{1,9}	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark ^m Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Veg. Currywurst	-----	Veg. Bällchen ^{9 a1,h,m}	-----	
 - Menü 02.02.2026 bis 06.02.2026	Paprikasoße ^{h,m} mit Vollkornnudeln ^{a1} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Erbsen-Suppe ^h mit Kartoffeln, Möhren und Sellerie Baguette ^a Heidelbeer-Joghurt ^{1,9,m}	Tortellini ^{a1,c,h,m} mit Spinat und Ricotta ^m gefüllt Käse-Sahne-Soße ^{m,h} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Hähnchen-Curry ^{h,m} mit Reis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Erdbeer-Joghurt ^{1,9,m}	Nudeln ^{a1} Thunfisch-Tomatensoße ^h Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	-----	Veg. Curry ^{h,m}	Tomatensoße ^h
 - Menü 09.02.2026 bis 13.02.2026	Spätzle ^{a1,c} mit Rahmsoße ^{h,m} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Wildlachs-Ragout ^{d,h,m} mit Vollkornnudeln ^{a1} Erbsengemüse Schokopudding ^{9,m}	Putengeschnetzeltes ^{h,m} Reis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Gnocchi ^{a1,h} Sahne-Soße ^m Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Donuts ^{9 a1,m}	Veg. Linsensuppe ^h (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Baguette ^a Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	Veg. Ratatouille ^{a1,h}	Veg. Geschnetzeltes ^{a1,h,m}	-----	-----

Liste der Zusatzstoffe : 01 Farbstoffe, 02 Konservierungsstoffe, 03 Antioxidationsmittel, 04 Geschmacksverstärker, 05 geschwefelt, 06 geschwärzt, 07 gewachst, 08 Phosphat, 09 Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Koffeinhaltig, 12 Chininhaltig, 13 Genetisch verändert / mit genetisch veränderter Zutat hergestellt, 14 Alkohol, 15 Taurin

Liste der Allergene: a Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse(1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Kaschunuss, 5 Pecanuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, Queenslandnuss),, f Soja, g Schalenfrüchte , h Sellerie, i Senf, j Sesamsamen, k Schwefeldioxid, l Lupine, m Milch und Milchprodukte / Lactose, n Weichtiere

Unsere Gerichte enthalten folgendes Gemüse:

Rohkoststücke: Gurken, Tomaten, Karotten

Gemüse Eintopf: Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen, Bohnen

Gemüsepfanne: Karotten, Mais, Erbsen, Paprika

Leipziger Gemüse: Erbsen, Möhren, Spargel

Gemüsebolognese: Karotten, Lauch, Sellerie

Ratatouille: Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, Tomate, Paprika

Gemüse-Curry: Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

Gemüsegulasch: Blumenkohl, Brokoli, Karotten