

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

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite!

**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

Gemüseeintopf: Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen, Bohnen

Gemüsepflanne: 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