



Speiseplan vom 19. Januar bis 23. Januar 2026

Datum Kalenderwoche 4		19.01.2026 Montag	20.01.2026 Dienstag	21.01.2026 Mittwoch	22.01.2026 Donnerstag	23.01.2026 Freitag
Vorspeise/Nachspeise Menü 1	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Birne V	Bananenquark mit Schokosplitter F, 19, 21	Banane V	Apfel-Zimtquark F, 19	
	Hauptkomponente	Gemüsepfanzerl (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) X F, 19, 20a, 31	Kartoffelknödel X V	MSC-Fischstäbchen (MSC-Seelachs) X 20a, 27	Pastatag: Tortellini mit Rindfleischfüllung X R, 20a	Reiberdatschi X V
	Dip, Soße	Tomatensoße V	Bratensoße G	Tomatenketchup V		Apfelmus V, 2, 11
	1. Beilage	Bio-Reis V		Kartoffelpüree mit Bio-Milch F, 19	Carbonarasauce mit Putenschinken G, 2, 12, 19	
	2. Beilage		Karottenrohkostsalat V	Blaukrautsalat V	Erbsengemüse V	Gemüsebrühe mit Bio-Dinkel-Backerbsen F, 19, 20e
 Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	Buntes Paprikagemüse V	Gebratene Schupfnudeln V, 11, 20a	Spinat-Käse-Taler F, 19, 20a, 20b, 31	Cremige Zucchini-Soße F, 15, 19	Pfannenkäse F, 6, 19, 31
	Dip, Soße	Sauerrahmdip F, 19, 23		Zitronensoße F, 19	geriebener Gouda F, 19	Tomatisiertes Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Tomate) V, 11
	1. Beilage	Bio-Salzkartoffeln V	Cremiges Weißkraut F, 19	Kartoffelpüree mit Bio-Milch F, 19	Bio-Vollkornnudeln V, 20a	Bulgur V, 20a
	2. Beilage			Blaukrautsalat V	Erbsengemüse V	Banane V
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Hauptkomponente	Quinoa-Erbse-Pfanzert V	Kartoffelknödel V	MSC-Seelachsfilet, paniert, allergenreduziert (enthält Fisch) 27	Carbonarasauce, allergenreduziert (enthält Lupine) G, 2, 12, 25	Reiberdatschi V
	Kostenfreie Beilage	Tomatensoße V	Bratensoße G	Tomatenketchup V		Apfelmus V, 2, 11
	1. Beilage	Bio-Reis V		Bio-Kartoffelpüree, allergenfrei V, 12	Bio-Reis-Mais-Kichererbsen-Penne V	
	2. Beilage		Karottenrohkostsalat V	Blaukrautsalat V	Erbsengemüse V	Gemüsebrühe mit Reis V
Menü 4	Hauptkomponente					
	Dip, Soße					
	1. Beilage					
	2. Beilage					

Die allergenreduzierten Gerichte w  ohne glutenhaltiges Getreide, Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Erdnüsse, sowie Soja-, Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt. Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006.

Die Menüliene mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.