


Speiseplan vom 26. Januar bis 30. Januar 2026

Datum Kalenderwoche 5		26.01.2026 Montag	27.01.2026 Dienstag	28.01.2026 Mittwoch	29.01.2026 Donnerstag	30.01.2026 Freitag
Vorspeise/Nachspeise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Apfel V	Zitronenjoghurt F, 19		Mandarine V	Blechkuchen Schokoflecken F, 11, 19, 20a, 21, 31
	Hauptkomponente	Gnocchi X V	Pastatag: Tomaten-Sahnesoße X F, 19	Milchreis mit Zimt-Zucker X F, 19	Pizza mit Putenschinken (Bio-Fleisch) G, 11, 12, 14, 19, 20a	Lasagne Bolognese (Bio-Geflügel) X G, 19, 20a
	Kostenfreie Beilage	geriebener Gouda F, 19	geriebener Hartkäse F, 19, 31	Kirschragout V		
	1. Beilage	Paprikasoße F, 19	Bio-Spiralnudel V, 20a			
	2. Beilage	Cole Slaw (Karotten-Weißkrautsalat) F, 19, 23	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl V, 2, 23	Karottencremesuppe F, 19	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V	Karottenrohkostsalat V
 Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	Weisse Bohnen in Tomatensoße V, 11	Schwammerl (Champignons) in heller Soße F, 2, 11, 19	Gemüse-Tomaten-Ragout (Karotte, Paprika, Zucchini, Tomate) V, 11	Pizza Margeritha X F, 11, 19, 20a	Chili sin Carne (rote Bohnen, Mais, Linsen) V, 11
	Kostenfreie Beilage		geriebener Gouda F, 19	Dill-Joghurt dip F, 19		
	1. Beilage	Kartoffelwedges V	Bio-Spiralnudel V, 20a	Currykartoffeln aus dem Ofen V		Bio-Vollkorn-Couscous V, 20a
	2. Beilage	Cole Slaw (Karotten-Weißkrautsalat) F, 19, 23	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl V, 2, 23	Banane V	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V	Karottenrohkostsalat, Topping Sonnenblumenkerne V
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Hauptkomponente	Gnocchi V	cremige Tomatensoße, allergenfrei V, 12	Milchreis mit Zimt-Zucker, allergenfrei V, 12	Pizza mit Putenschinken (Bio-Fleisch), allergenreduziert (enthält Lupine) G, 11, 12, 14, 25	Chili sin Carne (rote Bohnen, Mais, Linsen) V, 11
	Kostenfreie Beilage	Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	Kirschragout V		
	1. Beilage	Paprikasoße, allergenfrei V, 12	Bio-Reis-Vollkornnudeln, allergenfrei V			Bio-Reis V
	2. Beilage	Cole Slaw (Karotten-Weißkrautsalat), allergenreduziert V, 23	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 2, 23	Karottencremesuppe, allergenfrei V, 12	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V	Karottenrohkostsalat V
Menü 4	Hauptkomponente			Milchreis mit Zimt-Zucker F, 19		
	Kostenfreie Beilage			Apfelmus V, 2, 11		
	1. Beilage					
	2. Beilage			Karottencremesuppe F, 19		

Die allergenreduzierten Gerichte werden 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.