

# Speiseplan vom 02. Februar bis 06. Februar 2026

| Datum<br>Kalenderwoche 6          |                                  | 02.02.2026<br>Montag   | 03.02.2026<br>Dienstag                         | 04.02.2026<br>Mittwoch   | 05.02.2026<br>Donnerstag  | 06.02.2026<br>Freitag   |
|-----------------------------------|----------------------------------|--|--|--|---|---|
| Vorspeise/Nachspeise              | Vorspeise, Salat oder Nachspeise | Birne<br>V   |  | Grießpudding<br>F, 19, 20a   | Kokosjoghurt<br>F, 19   | Mandarine<br>V  |
|                                   | Hauptkomponente                  | Mac and Cheese "Käsenudeln"<br>F, 19, 20a                            | Pancakes<br>F, 11, 19, 20a, 31                 | Putengeschnetzeltes in Rahmsoße (Bio-Fleisch)<br>G, 19               | Bio-Spaghetti<br>V, 20a   | MSC-Backfisch (MSC-Seelachs)<br>20a, 27                             |
|                                   | Kostenfreie Beilage              | Tomatensoße<br>V   | Hausgemachte Erdbeermarmelade<br>V, 11         |  | geriebener Hartkäse<br>F, 19, 31  | Kräuterremoulade<br>F, 19, 23                                       |
|                                   | 1. Beilage                       |  |  | Hausgemachte Bio-Spätzle<br>F, 20a, 31                               | Basilikumpesto<br>V   | Kartoffelpüree mit Bio-Milch<br>F, 19                               |
|                                   | 2. Beilage                       | Blaukrautsalat<br>V  | Nudelsuppe<br>V, 20a                           | Karottengemüse<br>V  | Paprika-Mais-Salat<br>V   | Gurkensalat mit Joghurtdressing<br>F, 19                            |
|                                   |                                  |  |  |  |   |   |
| Vegetarisches Menü 2              | Hauptkomponente                  | Ravioli mit Käsefüllung<br>F, 19, 20a                                | Rührei<br>F, 2, 11, 19, 31                     | Kichererbsencurry<br>V   | veggi Hot Dog (vegetarische Wurst, Hot Dog Brötchen)<br>V, 20a, 23      | Nudelaufguss (Vollkorn) mit Tomate und Mozzarella<br>F, 19, 20a     |
|                                   | Kostenfreie Beilage              |  | cremiges Spinatgemüse<br>F, 19                 |  | Tomatenketchup & Essig-Gurken Scheiben<br>V, 23                         | Paprika-Soße<br>F, 19   |
|                                   | 1. Beilage                       | Tomatensoße<br>V   | Kartoffelpüree mit Bio-Milch<br>F, 19          | Bio-Vollkornreis<br>V  |   |   |
|                                   | 2. Beilage                       | Blaukrautsalat<br>V  | Apfel<br>V                                     |  | Paprika-Mais-Salat<br>V   | Gurkensalat mit Joghurtdressing, Topping Kürbiskerne<br>F, 19       |
| allergenreduziertes Menü (Menü 3) | Hauptkomponente                  | Mac&Cheese "Käsenudeln", allergenreduziert (enthält Lupine)<br>V, 25 | Hafer-Vollkorn Pancakes, allergenfrei<br>V, 12 | Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, allergenfrei (Bio-Fleisch)<br>G, 12 | Bio-Reis-Vollkornnudeln, allergenfrei<br>V                              | MSC-Seelachsfilet, paniert, allergenreduziert (enthält Fisch)<br>27 |
|                                   | Kostenfreie Beilage              | Tomatensoße<br>V   | Hausgemachte Erdbeermarmelade<br>V, 11         |  | Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine)<br>V, 25 | Kräuterremoulade, allergenreduziert (enthält Senf)<br>V, 23         |
|                                   | 1. Beilage                       |  |  | Bio-Spiralnudeln, allergenfrei<br>V                                  | Basilikumpesto<br>V   | Bio-Kartoffelpüree, allergenfrei<br>V, 12                           |
|                                   | 2. Beilage                       | Blaukrautsalat<br>V  | Gemüsebrühe mit Reis<br>V                      | Karottengemüse<br>V  | Paprika-Mais-Salat<br>V   | Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing<br>V                              |
| Menü 4                            | Hauptkomponente                  |  | Pancakes<br>F, 11, 19, 20a, 31                 |  |   |   |
|                                   | Kostenfreie Beilage              |  | Apfelmus<br>V, 2, 11                           |  |   |   |
|                                   | 1. Beilage                       |  |  |  |   |   |
|                                   | 2. Beilage                       |  | Nudelsuppe<br>V, 20a                           |  |   |   |

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.