

# Speiseplan vom 02. Februar bis 06. Februar 2026

	Datum Kalenderwoche 6	02.02.2026 Montag	03.02.2026 Dienstag	04.02.2026 Mittwoch	05.02.2026 Donnerstag	06.02.2026 Freitag
Vorspeise/Nachspeise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Birne  V		Grießpudding  F, 19, 20a	Kokosjoghurt  F, 19	Mandarine  V
	Hauptkomponente	Mac and Cheese "Käsenudeln"  F, 19, 20a	Pancakes  X F, 11, 19, 20a, 31	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße (Bio-Fleisch)  X G, 19	Bio-Spaghetti  X V, 20a	MSC-Backfisch (MSC-Seelachs)  X 20a, 27
	Kostenfreie Beilage	Tomatensoße  V	Hausgemachte Erdbeermarmelade  V, 11		geriebener Hartkäse  F, 19, 31	Kräuterremoulade  F, 19, 23
	1. Beilage			Hausgemachte Bio-Spätzle  F, 20a, 31	Basilikumpesto  V	Kartoffelpüree mit Bio-Milch  F, 19
	2. Beilage	Blaukrautsalat  V	Nudelsuppe  V, 20a	Karottengemüse  V	Paprika-Mais-Salat  V	Gurkensalat mit Joghurtdressing  F, 19
	Hauptkomponente	Ravioli mit Käsefüllung  X F, 19, 20a	Rührei  F, 2, 11, 19, 31	Kichererbsecurry  V	veggie Hot Dog (vegetarische Wurst, Hot Dog Brötchen)  V, 20a, 23	Nudelauflauf (Vollkorn) mit Tomate und Mozzarella  F, 19, 20a
Vegetarisches Menü 2	Kostenfreie Beilage		cremiges Spinatgemüse  F, 19		Tomatenketchup & Essig-Gurken Scheiben  V, 23	Paprikasoße  F, 19
	1. Beilage	Tomatensoße  V	Kartoffelpüree mit Bio-Milch  F, 19	Bio-Vollkornreis  V		
	2. Beilage	Blaukrautsalat  V	Apfel  V		Paprika-Mais-Salat  V	Gurkensalat mit Joghurtdressing, Topping Kürbiskerne  F, 19
	Hauptkomponente	Mac&Cheese "Käsenudeln", allergenreduziert (enthält Lupine)  V, 25	Hafer-Vollkorn Pancakes, allergenfrei  V, 12	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, allergenfrei (Bio-Fleisch)  G, 12	Bio-Reis-Vollkornnudeln, allergenfrei  V	MSC-Seelachsfilet, paniert, allergenreduziert (enthält Fisch)  27
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Kostenfreie Beilage	Tomatensoße  V	Hausgemachte Erdbeermarmelade  V, 11		Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine)  V, 25	Kräuterremoulade, allergenreduziert (enthält Senf)  V, 23
	1. Beilage			Bio-Spiralinudeln, allergenfrei  V	Basilikumpesto  V	Bio-Kartoffelpüree, allergenfrei  V, 12
	2. Beilage	Blaukrautsalat  V	Gemüsebrühe mit Reis  V	Karottengemüse  V	Paprika-Mais-Salat  V	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing  V
	Hauptkomponente		Pancakes  F, 11, 19, 20a, 31			
Menü 4	Kostenfreie Beilage		Apfelmus  V, 2, 11			
	1. Beilage					
	2. Beilage		Nudelsuppe  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 Menüline mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätssandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.