

Speiseplan für die Woche vom 05.01.2026 bis 09.01.2026

KW 2	Montag 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Rote Linsenbolognese i (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Nudeln a1 und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Weißer Bohnensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Wurstgulasch (Geflügel/Brust) 4,5,6 (Paprika,Zwiebeln,Erbsen) mit Röststücken (2 Stück) und Karottensalat g,j	Lachsfilet in Krosspanade (MSC) a1,d,c mit Vollkornreis und Wirsinggemüse a1,g	Saarl. Geheiratete a1,g (Mehlknödel und Kartoffeln) mit heller Soße a1,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Nudeln a1 mit Tomatensoße i und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Brokkolicremesuppe i,g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Kartoffel- Rahmgemüsetopf a1,g (Brokkoli,Blumenkohl,Karotte,Erbsen) und Karottensalat g,j	panierter Backfisch (vegan) a1 mit Vollkornreis und Wirsinggemüse a1,g	Spinatlasagne a1,c,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Apfel	Apfelquark g 0,3%	Birne	Vanillejoghurt g 1,5%	Clementine

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV): glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert."

Speiseplan für die Woche vom 12.01.2026 bis 16.01.2026

KW 3	Montag 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Alaska- Seelachsfilet a1 mit Kartoffel- Gurkensalat j und Remouladensoße c,g,j	Eier- Omelett c,g mit Kartoffeln und Spinat a1,g	Hackfleischsoße (Rind/Hochrippe) mit Kartoffelpüree g und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Erbsensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Semmelknödel (2 Stück) a1,c,g mit Champignonrahmsoße g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Fischrikadelle (vegan) mit Kartoffel- Gurkensalat j und Remouladensoße c,g,j	Gemüseschnitzel (vegan) (Karotten,Kartoffeln,Erbsen) mit Kartoffeln und Spinat a1,g	veg. Hackfleischsoße (vegan) f,i mit Kartoffelpüree g und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Zucchini cremesuppe g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Eierpfannkuchen (2 Stück) a1,c,g mit Champignonrahmsoße g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Apfel	Vanillepudding g 1,5%	Birne	Pfirsich- Maracujajoghurt g 1,5%	Banane

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV): glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -
- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und
Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem
"DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert."

Speiseplan für die Woche vom 19.01.2025 bis 23.01.2026

KW 4	Montag 19.01.2026	Dienstag 20.01.2026	Mittwoch 21.01.2026	Donnerstag 22.01.2026	Freitag 23.01.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Tortellini a1,c,g (Spinat- Ricottafüllung) Käsesahnesoße mit Erbsen a1,g und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	paniertes Hähnchenschnitzel (Brust) a1 mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohlgemüse a1,g	Lachswürfel (MSC) d in Currysoße a1,g,i (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Nudeln a1 und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j	Linsensuppe i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Rotes Kichererbsencurry i (Paprika,Erbsen,Kokosmilch) mit Vollkornreis und Karottensalat g,j
vegetarisch	Brokkoli- Kartoffelgratin- Törtchen g (2 Stück) und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Bratwurst (vegetarisch) c mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohlgemüse a1,g	Chilli sin Carne i mit veganem Hackfleisch f (Kidneybohnen,Paprika,Mais) und Baguette a1	Kartoffelcremesuppe g,i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	überbackene Cannelloni a1,c,g,i (Spinat- Ricottafüllung) 3 Stück und Karottensalat g,j
Dessert	Clementine	Joghurt (Natur) g 1,5%	Apfel	Milchpudding- Butterkeks g 1,5%	Banane

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV): glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem
"DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert."

Speiseplan für die Woche vom 26.01.2025 bis 30.01.2026

KW 5	Montag 26.01.2026	Dienstag 27.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026	Freitag 30.01.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Vollkornnudeln mit Thunfischsoße d und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Cordon bleu (Pute/Brust) a1,c,g (Schinken- Käsefüllung) 4,5,6,g mit Kartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Asiatisches Gemüsecurry (Karotten,Paprika,Bohnen,Kokosmilch) mit Reis und Gurkensalat g,j	bunter Gemüse Eintopf i (Karotten,Blumenkohl,Erbsen,Bohnen) mit Suppennudeln a1,c und Weizenbrötchen a1	überbackene Käsespätzle a1,c,g mit Röstzwiebeln und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Vollkornnudeln mit Tomaten- Gemüsesoße i (Paprika,Zucchini,Aubergine) und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Knusperfrikadelle (vegan) a1 mit Kartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Kartoffel- Röstiecken (3 Stück) mit Kräuterquark g und Gurkensalat g,j	Blumenkohlcremesuppe i,g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Spinat- Käseknödel (2 Stück) a1,c,g mit Tomatensoße i und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Birne	Schokoladenpudding g 1,5%	Apfel	Erdbeerjoghurt g 1,5%	Clementine

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV): glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert."