

Speiseplan

Woche 4/2026	Montag 19.01.2026	Dienstag 20.01.2026	Mittwoch 21.01.2026	Donnerstag 22.01.2026	Freitag 23.01.2026
Menü 1 4,30 €	Gräupcheneintopf mit Kassler c,c3,g,h,i,13, Vollkornbrot c,d, Zitronenquarkcreme b,03,08	Geflügelfrikadelle a,b,c1,i,08, Wirsinggemüse in Rahm b,c1,08, Salzkartoffeln, Obst	Penne c1, Linsenbolognese vegetarisch h, Reibekäse b,n,01,02,08, hausgemachte Rote Grütze, Vanillesauce b,08	Fisch im Backteig a,c,c1, Petersiliensauce 08, Kartoffel- Karottenpüree b,08, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Hefeklöße a,b,c1,01,08, Kirschsauce
Menü 2 Vegetarisch 4,30 €	Süßkartoffelcremesuppe mit Kokosmilch b,c,c1,e,08, Vollkornbrot c,d, Zitronenquarkcreme b,03,08	Gemüseknusperbagel c,c1,h, Wirsinggemüse in Rahm b,c1,08, Salzkartoffeln, Obst	Penne c1, Tomaten - Basilikumsauce c1, Reibekäse b,n,01,02,08, hausgemachte Rote Grütze, Vanillesauce b,08	Grünkernbratling, Petersiliensauce 08, Kartoffel-Karottenpüree b,08, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Röstiecken a, Rahmgemüse b,h,08

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;
09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Natriumpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja,h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Wir arbeiten im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012

Wir arbeiten nach den Richtlinien der DGE