



# Speiseplan

Woche 5/2026	Montag 26.01.2026	Dienstag 27.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026	Freitag 30.01.2026
<b>Menü 1</b>  4,30 €	Eintopf von weißer Bohne mit Rindfleisch c,c1,h,i, Mehrkornbrötchen c1,c2,c3,c4,j, Kirsch-Bananenquark b,08	Gebratene Hähnchenbrust 13, mit Ananascurrysauce b,c1,03,08, Buttermöhren b,c,c1, Röstiecken a, Obst	Jägerschnitzel vom Schwein a,c,03, Pasta a,c,c1, Tomatensoße c1, Schokoladenpudding b,08	Fischragout in Rahmsoße b,c,f,h,i,08, Erbsen-Karottengemüse b,08, Salzkartoffeln, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Eierpfannkuchen a,b,c1,08, Apfelmus 03,05
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>  4,30 €	Cremesuppe von grünen Erbsen b,c,c1,e,h,08, Mehrkornbrötchen c1,c2,c3,c4,j, Kirsch-Bananenquark b,08	Gebratene Tofuschnitte a,b,c,g,08, mit Ananascurrysauce b,c1,03,08, Buttermöhren b,c,c1, Röstiecken a, Obst	Bunte Tortellini a,b,c,c1,h, Spinat Käsesauce 08, Schokoladenpudding b,08	Ragout vom Ei mit Schnittlauch a,b,c,c1,i,03,08, Erbsen-Karottengemüse b,08, Salzkartoffeln, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, vegetarische Gemüselasagne (Karotte,Erbse,Blumenkohl,Bechamel) b,c1,h,08

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phenylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;  
09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärtz;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;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