



Speiseplan vom 26.01.2026 bis 01.02.2026

Vielfalt & Bunt

Vegi & Genuss

Nachtisch

Rohkost & Salat

Montag 26.01.2026

Dienstag 27.01.2026

Mittwoch 28.01.2026

Donnerstag 29.01.2026

Freitag 30.01.2026

<p>Pizza Tondo mit Tomatensauce, Thunfisch und Mozzarella <small>3,a,1,a3,g</small> dazu Mais <small>d g</small></p> 	<p>Cordon Bleu vom Hähnchen <small>1,2,8,a,1,a3,g</small> mit Tomaten-Paprika-Sauce und Salzkartoffeln</p> 	<p>Bunte Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch, Sellerie <small>i</small> dazu ein Brötchen <small>a,1</small></p> 	<p>Hähnchen Nuggets <small>8,a,a1,g,i</small> Kartoffelecken und Sour Cream <small>g</small></p> 	<p>Cevapcici <small>a,a1,c,g,j</small> mit Krautsalat <small>22,3</small> Röstkartoffeln und Tzatziki <small>g</small></p> 
<p>Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella <small>3,a,1,a3,g</small> dazu Mais und frische Tomaten <small>g</small></p> 	<p>Milchreis <small>g</small> mit Kirschen</p> 	<p>Kunterbunte Gnocchis <small>c</small> mit Petersilien-Karotten <small>i</small> und Paprika-Sour Cream <small>22,g</small></p> 	<p>Vegetarische Nuggets <small>a,a1,a3,f,g</small> mit Kartoffelecken und Sour Cream <small>g</small></p> 	<p>Tofu-Curry <small>f,i</small> Erbsen und Möhrchen <small>i</small> mit Reis</p> 
<p>Apfelquark <small>3,g</small></p>	<p>Kirschquark <small>g</small></p>	<p>Apfel</p>	<p>Schokoladenpudding <small>(Becher)</small> <small>c,g</small></p>	<p>Trauben</p>
<p>Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip <small>g</small></p>	<p>Karottensalat</p>	<p>Eisbergsalat mit Joghurt Dressing <small>c,g,j</small></p>	<p>Blattsalate mit American Dressing <small>c,j</small></p>	<p>Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark <small>g</small></p>

 Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn), Reis (Langkornreis, Basmatireis und Naturreis). DE-ÖKO-070

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  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.

1 - Farbstoff
2 - Konservierung

3 - Antioxidantien
8 - Phosphat

22 - Süßungsmittel
a - Gluten

a1 - Weizen
a3 - Gerste

c - Ei
d - Fisch

f - Soja
g - Milch

i - Sellerie
j - Senf