

















Speiseplan vom 19.01.2026 bis 25.01.2026

	Montag 19.01.2026	Dienstag 20.01.2026	Mittwoch 21.01.2026	Donnerstag 22.01.2026
Vielfalt & Bunt	Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Reis 	Schollenfilet in Maispanade ^{a,a1,d} mit Paprikakompott und Röstkartoffeln 	Kartoffeltaschen ^{g,h1} Kräuterquark ^g & Pfannengemüse (grü. Bohnen, Zucchini, Paprika, Zwiebel) 	Cevapcici ^{a,a1,c,g,j} Bratensoße mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen ^{1,i} und Penne Rigate ^{a,a1} 
Vegi & Genuss	Chili sin Carne (Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Reis 	Veganer Back(-Fisch) ^{a,a1} Aioli-Quark Dip ^g Erbsen ^{1,i} und Röstkartoffeln 	Gemüsegulasch ⁱ mit Reis ^{BIO} 	Käsespätzle mit Gouda ^{a,a1,c,g,i} 
Gesund & Lecker	Vegetarische Moussaka (Kartoffel-Auberginen, Zucchini-Auflauf) ^g mit Kräuterquark ^g 	Indisches Paprika-Kartoffel-Curry ^{h,h1,i,j} mit Joghurt-Chillisauc ^{2,g} 	vegetarische Walnuss-Bolognese (Champignons, Möhren, Tomaten) ^{3,h,h3} auf Spaghetti ^{a,a1} 	Seelachs-Backfisch ^{a,a1,c,d,j} Chinapfanne (Paprika, Champignons, Kichererbsen) ^{2,3,4,a,a1,f,i,k} Basmatireis ^{BIO} 
Nachtsch 	Apfel	Bananenjoghurt ^{3,g}	Vanillepudding (Becher) ^g	Mandarine ²
Salat-Buffer	Täglich wechselnde Salate wie z.B. Eisbergsalat, Romana-Salat, Karotten, Paprika als Buffet mit verschiedenen Toppings wie z.B. Mais, Kidneybohnen, Schafkäse, Oliven o. Thunfisch und wechselnden Dressings wie z.B. American-, Joghurt- oder Italien Dressing			
Pasta-Buffer	Täglich wechselnde Vollkornpasta z.Bsp.: Penne, Fusilli oder Spaghetti mit wechselnden Saucen wie z.Bsp. Tomaten-Gemüse-Sauce, Arrabiata, Pesto, Spinat-Rahm-Sauce			

 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
4 - Geschmacksv

a - Gluten
a1 - Weizen

c - Ei
d - Fisch

f - Soja
g - Milch

h - Nüsse
h1 - Mandeln

h3 - Walnüsse
i - Sellerie

j - Senf
k - Sesam