

KW  
54

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe siehe Aushang, Verwendung von jodiertem Speisesalz, Änderungen vorbehalten

		Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	05.01.2026	<b>Vollkornspaghetti</b>  Vollkornhartweizengrieß	a,a1,f		
		<b>Tomatensauce</b> Tomatenmark,Zwiebeln,Weizenmehl	a,a1,i		
		<b>Geriebener Käse</b> g			
<b>Nachtisch : Schokopudding 1,5% Fett</b>					
Dienstag	06.01.2026	<b>Hähnchenragout in brauner Sauce</b>  Hähnchenbrust,Tomatenmark,Zwiebeln	a,a1	<b>Vegetarisches Ragout in brauner Sauce</b>  Tofustreifen,Zwiebeln,Tomatenmark	a,a1,f
		<b>Apfelrotkohl</b> Rotkraut , Äpfel,Zwiebel		<b>Apfelrotkohl</b> Rotkraut , Äpfel	
		<b>Kartoffeln</b>		<b>Kartoffeln</b>	
<b>Nachtisch: Obst</b>					
Mittwoch	07.01.2026	<b>Pürierte Kartoffelsuppe mit Möhren</b>  Kartoffel,Karotte,Sellerie,Zwiebeln	a,a1,i,j		
		<b>Vollkornbrot</b>	a,a1,a2,g		
<b>Nachtisch: Naturjoghurt mit Waldbeeren</b> Erdbeere,Johannisbeere,Kirschen 1,5 % Fett , g					
Donnerstag	08.01.2026	<b>Gemüse-Knusperdino</b> Möhren,Erbsen,Blumenkohl,Paprika,Mais,Hühnereiweiß	a,a1,a2,c,k		
		<b>Paprikasauce</b>  Paprika,Weizenmehl,Zwiebeln	a,a1		
		<b>Vollkornnuedeln</b> Vollkornhartweizengrieß	a,a2,f		
		<b>Rohkost : Tomate</b>			
<b>Nachtisch : Obst</b>					
Freitag	09.01.2026	<b>MSC Wildlachsfilet</b> Natur ,gebraten  Wildlachsfilet ,Weizenmehl	a,a1,d	<b>Gemüsekusperbagel</b> paniert Dinkel,Blumenkohl,Erbsen,Karotte,Broccoli,Paniermehl	a,a1,i
		<b>Petersiliensauce</b> Weizenmehl,H-Milch 1,5% Fett,Petersilie	a,a1,g	<b>Petersiliensauce</b>  Weizenmehl,H-Milch 1,5% Fett,Petersilie	a,a1,g
		<b>Erbsenreis</b> Langkorn Parboiled,Erbsen		<b>Erbsenreis</b> Langkorn Parboiled,Erbsen	
<b>Nachtisch: Naturjoghurt 1,5% Fett,g</b>					

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