

KW  
3

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

		Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	12.01.2026	<b>Gemüsemaultaschen</b> Karotte,Erbse,Hartweizengrieß,Hühnerei,Spinat <b>Karotten-Gemüsesauce</b>  Karotte,Sellerie,Porree,Zwiebeln,Weizenmehl <b>Geriebener Käse</b> Hartkäse 32% Fett idTr. g <b>Rohkost : Gurke</b> <b>Nachtisch : Naturjoghurt</b> 1,5 % Fett , g	a,a1,c,f,g,i  a,a1,i		
Dienstag	13.01.2026	<b>Hacksteak vom Rind in brauner Sauce</b> Rindfleisch,Zwiebeln,Vollei,Weizenmehl <b>Möhrengemüse</b>  Möhren,Weizenmehl <b>Vollkornnuudeln</b> Vollkornhartweizengrieß	a,a1,c,i,j  a,a1  a,a1,f	<b>Hetaxkäse</b> paniert Weichkäse aus Kuhmilch 45% Fett idTr. Panade <b>Möhrengemüse</b>  Möhren,Weizenmehl <b>Vollkornnuudeln</b> Vollkornhartweizengrieß	a,a1,g  a,a1  a,a1,f
Mittwoch	14.01.2026	<b>Pürierte rote Linsensuppe mit Süßkartoffeln</b> Rote Linsen,Süßkartoffeln,Karotte,Sellerie,Zwiebeln <b>Vollkornbrot</b>	a,a1,i,j  a,a1,a2,g		
Donnerstag	15.01.2026	<b>Fallafel</b> Kichererbsen,Zwiebeln.,Erbsenmehl,Paniermehl <b>Bulgur</b> Hartweizen <b>Tomaten-Gurkensalat</b> Essig-Öl <b>Joghurtdip</b> Naturjoghurt,Kräuter	a,a1,c,f,g,i h-h8,j,k  a,a1  3,5 Essig-Öl 1,5 % fett g		
Freitag	16.01.2026	<b>MSC Schlemmerfilet mit Broccoli und Emmentaler</b> Alaska Seelachs,Broccoli,Edamer,Magermilchpulver <b>Tomatensauce</b>  Tomatenmark,Zwiebeln <b>Kartoffeln</b> <b>Rohkost : Paprika</b>	a,a1,d,g  a,a1	<b>Gemüsefrikadelle</b> Möhre,Erbsen,Romanesco,Mais,Vollei,Weizenmehl <b>Tomatensauce</b>  Tomatenmark,Zwiebeln <b>Kartoffeln</b> <b>Rohkost : Paprika</b>	a,a1,c  a,a1

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.