



KW
4

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

			Menü 1	Allergene	Menü 2	Allergene
Montag	19.01.2026		Karottensuppe Karotte, Kartoffel, Sellerie, Zwiebeln	a, a1, i		
			Kaiserschmarrn Magermilch, Weizenmehl, Hühnerei	a, a1, c, g, h		
			Apfelmark ungesüßt	3		
Dienstag	20.01.2026		Geflügelröllchen "Cevapcici Art" Truthahnfleisch, Zwiebeln, Paniermehl, Hühnerei, Sellerie	a, a1, c, f, g, i, j	Vegetarische Meatball`s AUF BASIS VON Weizeneiweiß, Weizenstärke, Zwiebeln, Senf	a, a1, j
			Langkornreis Parboiled		Langkornreis Parboiled	
			Tzatziki Magerquark 20% Fett, Knoblauch, Kräuter	g	Tzatziki Magerquark 20% Fett, Knoblauch, Kräuter	g
			Rohkost : Karotte		Rohkost : Karotte	
			Nachtsch: Obst			
Mittwoch	21.01.2026		Tomatensuppe mit Buchstabennudeln Tomatenmark, Weizenmehl, Karotte, Sellerie, Eiernudeln	a, a1, i, c		
			Vollkornbrot	a, a1, a2, g		
			Nachtsch: Schokopudding 1,5% Fett g			
Donnerstag	22.01.2026		Senfeier	c		
			Senfsauce Weizenmehl, Senf	a, a1, j		
			Kartoffeln			
			Rohkost : Tomate			
			Nachtsch : Obst			
Freitag	23.01.2026		MSC Backfischfilet Alaska Seelachsfilet, Weizenmehl, Hefe, Stärke	a, a1, d	Blumenkohl-Käse-Knusperstern Blumenkohl, Weizenmehl, Goudakäse, Hühnerei, Kartoffel, Ei	a, a1, c, g
			Erbsen in Sauce	a, a1, g	Erbsen in Sauce	a, a1, g
			Vollkornreis		Vollkornreis	
			Nachtsch: Naturjoghurt 1,5% Fett, g			

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.