

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 Kaiserschmarrn  Magermilch,Weizenmehl,Hühnerei Apfelmarmalade ungesüßt	a,a1,i a,a1,c,g,h 3		
Dienstag	20.01.2026	Geflügelröllchen "Cevapcici Art " Truthahnfleisch,Zwiebeln,Paniermehl,Hühnerei,Sellerie Langkornreis Parboioled  Tzatziki Magerquark 20% Fett ,Knoblauch Kräuter Rohkost : Karotte	a,a1,c,f,g,i,j g	Vegetarische Meatball`s Auf Basis von Weizeneiweiß,Weizenstärke,Zwiebeln,Senf Langkornreis Parboioled  Tzatziki Magerquark 20% Fett ,Knoblauch Kräuter Rohkost : Karotte	a,a1,j g
Mittwoch	21.01.2026	Tomatensuppe mit Buchstabennudeln Tomatenmark,Weizenmehl,karotte,Sellerie,Eiernudeln  Vollkornbrot	a,a1,i,c a,a1,a2,g	Nachtisch: Obst	
Donnerstag	22.01.2026	Senfeier  Senfsauce Weizenmehl,Senf Kartoffeln Rohkost : Tomate	c a,a1,j	Nachtisch: Schokopudding 1,5% Fett g	
Freitag	23.01.2026	MSC Backfischfilet Alaska Seelachsfilet,Weizenmehl,Hefe,Stärke Erbsen in Sauce  Erbsen,Weizenmehl,H-Milch 1,5% Fett Vollkornreis	a,a1,d a,a1,g	Blumenkohl-Käse-Knusperstern Blumenkohl,weizenmehl,Goudakase,Hunnerei,Kartoffel,Ei Erbsen in Sauce  Erbsen,Weizenmehl,H-Milch 1,5% Fett Vollkornreis	a,a1,c,g a,a1,g
Nachtisch: 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.