

Wochenspeiseplan

19.01-23.01.2026



Woche 04	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag																																								
Menü1	Gemüse-Frikadelle mit Reis und Velouté	Bio-Pasta Bolognese	Köttbullar in Rahmsauce mit Kartoffelpüree, Rohkoststicks	Linseneintopf mit Lauch, Möhren, Sellerie, Kartoffeln und Brot, Blattsalate der Saison mit Dressing																																								
Allergenkennzeichnung	aa1bc	aa1kR	ckR	aa1k																																								
Dessert	Frisches Obst	Vanillepudding	Frisches Obst	Frisches Obst																																								
Allergenkennzeichnung		c																																										
Nährwertberechnung	<table border="1"> <thead> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>300</td><td>289</td><td>5,4</td><td>52</td><td>4,3</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	300	289	5,4	52	4,3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>320</td><td>576</td><td>10,2</td><td>83,2</td><td>6,9</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	576	10,2	83,2	6,9	<table border="1"> <thead> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>315</td><td>374</td><td>18,5</td><td>34,5</td><td>2,9</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	315	374	18,5	34,5	2,9	<table border="1"> <thead> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>320</td><td>347</td><td>8,3</td><td>38,4</td><td>3,2</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	347	8,3	38,4	3,2
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
300	289	5,4	52	4,3																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	576	10,2	83,2	6,9																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
315	374	18,5	34,5	2,9																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	347	8,3	38,4	3,2																																								
Menü 2 -veget/alternativ-		Bio-Pasta "pommodori" mit Tomatenrahmsauce	Gemüse-Köttbullar in Rahmsauce mit Kartoffelpüree, Rohkoststicks																																									
Nährwertberechnung		<table border="1"> <thead> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>320</td><td>484</td><td>8,6</td><td>82,1</td><td>6,9</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	320	484	8,6	82,1	6,9	<table border="1"> <thead> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>315</td><td>396</td><td>14,8</td><td>51,8</td><td>4,3</td></tr> </tbody> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	315	396	14,8	51,8	4,3																					
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
320	484	8,6	82,1	6,9																																								
g	kcal	Fett	KH	BE																																								
315	396	14,8	51,8	4,3																																								
Allergenkennzeichnung		aa1ck	bck																																									

Zu Ihrer Info: Unsere Menüzusammenstellung für Kita & Schulkinder richtet sich nach den Empfehlungen und Vorgaben der DGE –Deutsche Gesellschaft für Ernährung.

Krippenkinder: Wir kennzeichnen die Eignung mit Symbol (V) und bieten auf Wunsch eine Alternative. Gluten/laktosefreie Alternativkost gerne auf Anfrage. Rufen Sie uns einfach an unter 6151/80038-138

Kennzeichnung bitte beachten:

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen in diesem Fall keine Produkthaftung.

a: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse + Spuren 1. Weizen 2. Roggen 3. Gerste 4. Hafer b: Eier - und Eierzeugnisse + Spuren c: Milch- und Milcherzeugnisse inkl. Laktose + Spuren d: Fisch und Fischerzeugnisse + Spuren e: Senf und Senferzeugnisse + Spuren f: Sesam und Sesamerzeugnisse + Spuren g: Soja und Sojaerzeugnisse + Spuren h: Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 1. Mandeln 2. Haselnüsse 3. Walnüsse 4. Kaschunüsse 5. Pecannüsse 6. Paranüsse 7. Pistazien 8. Macadamia/Quenndlnüsse + Spuren i: Schwefeloxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten. Wir verwendeniodiertes Speisesalz.

Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch, Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B.) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B.) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion

Zusatzstoffe: L: mit Farbstoff M: mit Konservierungsstoff, N: mit Antioxidationsmittel, O: mit Geschmacksverstärker, P: mit Süßungsmittel, Q: enthält Phenylalaninquelle, Ph: mit Phosphat, T: gewachst, U: geschwärzt