



Speisenplan Kindergarten und Schule 12.01.2026 – 16.01.2026

KW 03

MONTAG	Menü 1	Menü 2
	<p>Vegetarische Tortellini an einer cremigen Ratatouille-Soße (a1, c, g)</p> <p>Obst</p>	 <p>Vegetarische Köttbullar auf gebratenem Gemüse dazu ein Joghurtdip (a1, c, g)</p> <p>Obst</p>
DIENSTAG	<p>Vollkorn-Nudeln (Bio) mit vegetarischer Bolognesesoße (mit Karottenwürfeln) (a1, c, g)</p> <p>Mandarinenjoghurt (g)</p>	 <p>Gebackene Polenta dazu Gemüse-Ratatouille (Tomaten und Brokkoli) (a1, c, g)</p> <p>Mandarinenjoghurt (g)</p>
MITTWOCH	<p>Gemüse-Geschnetzeltes mit Reis (Bio) (ErbSEN, MöHREN, BroKKoli) (a1, c, g)</p> <p>Obst</p>	 <p>Blumenkohl-Käse-Stern auf milder Tomatensoße dazu Kartoffeln (a1, c, g)</p> <p>Obst</p>
DONNERSTAG	<p>Knuspriges Seelachsfilet mit Salzkartoffeln (Bio) und Brokkoli-Soße (a1, c, g, d)</p> <p>Naturjoghurt, mild (g)</p>	 <p>Gebratenes Gemüse mit Couscous und Kräutersoße (a1, c, g)</p> <p>Naturjoghurt, mild (g)</p>
FREITAG		

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene siehe Anhang  
„Bioprodukte“ nur für vertraglich ausgeschriebene Kindergärten | DE-ÖKO-006



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.