

KW 03 12.01 - 16.01.2026



	Essen 1	Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag	Nürnberger Rostbratwürste Erbsen Bratensauce Kartoffelstampf (b,b1)	Geflügelfrikadelle (a,a1,b,b1,j) Leipziger Allerlei in Rahm (Möhren, Erbsen, Spargel) Salzkartoffeln	Kartoffel- Eintopf (Kartoffel, Sellerie, Karotte) (i) Vollkornbrötchen (a,a1,a4,a5,a6)	Obst
Dienstag	Knusperhähnchenbrust (a,a1,a5) Tomatensauce Reis	gedünsteter Hokifilet (e) (Seehecht) Kräutersauce Vollkornreis Möhren-Apfel- Salat	Käseravioli (a,a1,b,b1) Tomatensauce	Mandarinenquark (b,b1)
Mittwoch	Steckrübenmus Kasseler Kohlwurst (j,2,3,4,5)	Hirtenrolle gefüllt mit Käse (Rind+Schwein) (a,a1,b,b1,d) Tzaziki (b,b1) Tomatenreis	Eieromelette (b,b1,d) Möhrenragout Salzkartoffeln	Obst
Donnerstag	Nudel-Hack-Auflauf Rind mit Käse überbacken (a,a1,b,b1)	Putengeschnetzeltes Paprika Rahmsauce (b,b1) Penne Nudeln (b,b1)	Cowboy-Pfanne (i,j) Sonnenblumenhack, Mais, Kidneybohnen, Kartoffel, Tomaten, Weiße Bohen, Parika	Schokoladenpudding (b,b1)
Freitag	Hähnchenbrust gebacken in Zwiebel-Sahnesauce (b,b1) Reis	Pichelsteiner Eintopf Gemüseeintopf mit Rindfleisch Baguette (a,a1)	Kartoffeltaschen Frischkäse (b,b1) Blattsalat Amerikandressing (b,b1)	Obst

Zusatzstoffkennzeichnung: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,

3=mit Antioxidationsmittel, 4 =mit Geschmacksverstärker, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=geschwefelt 8=gewachst, 9=geschwärzt(E5879,E585), 10=enthält Phenylalaninquelle(Aspartan)(E951)

Allergene:

a=glutenhaltige Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Kamut, a4=Roggen, a5=Gerste, a6=Hafer, a7=Hybridstämme, b=Milch und Milcherzeugnisse, b1=Laktose, c=Krebstiere, d=Eier, e=Fisch, f=Erdnüsse, g=Soja, h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pecanüsse, h7=Paranüsse, h8=Pistazien, h9=Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupine, n=Weichtiere



Die grün hinterlegten Angebote/ Komponenten entsprechen den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menuelinie zertifiziert.

Änderungen Vorbehalten