



Speisekarte für die Zeit vom 05.01.-09.01.2026



Zertifizierter Betrieb für die Belieferung von Kindergärten und Schulen / Zul. Nr. DE NW 70185

KW 2 V4	C&C	Montag	ZusSt/ Allerg.	Dienstag	ZusSt/ Allerg.	Mittwoch	ZusSt/ Allerg.	Donnerstag	ZusSt/ Allerg.	Freitag	ZusSt/ Allerg.	
Hauptgerichte	Gericht 1			Fusilli [Bio] mit Tomatensugo	A A1	Grießpudding mit Himbeersosse	99 A,G A1	Maultaschen in Zwiebel-Gemüseschmelze	A,C,L A1	Farfalle mit warmem Tomaten-Pesto	2 A,C,G,L A1	
	Gericht 2			Kartoffelpätzle-Pfanne	A,C,G,L A1	Vollkornpenne mit Spinal[Bio]-Käse-Sosse	A,G,L A1	Kaiserschmarrn mit Vanillesosse	A,C,G A1	Pellkartoffeln mit Bärlauchquark	G	
	Gericht 3			Hähnchen-Nuggets mit Ketchuposse	3,8 A,L A1	Cheeseburger {Rind} mit Burgersosse	1,2,9 A,C,G,M,N A1,A6	Hähnchen Cordon bleu mit Geflügelsosse	2,3,8 A,C,G,L A1,A3	Vegetarische Moussaka	1 A,G,L A1	
	Gericht 4			Geflügel-Currywursttopf mit Tomaten-Paprika-Würfeln	1,8,13 G,M	Schweinegoulash mit Champignons	1 A A1	Kartoffeleintopf mit Geflügelwursteinlage	2 L,M A1	Hähnchengeschnetzeltes mit Curry-Obstsosse	3 A,G A1	
	Gericht 5			Schweinegeschnetzeltes mit Wurzelgemüse	99 A,G,L A1	Lachs aus dem Ofen in Kräutersosse	3,5 A,D,G A1	Schweinefrikadelle mit Senf und Ketchup	3,5 A,C,L,M A1	Gebr. Schweinefleisch mit Zwiebeln, Sojakeimling	1 A,F A1,A3	
Beilagen	Salat				Eisberg-Mais-Salat mit Joghurt-Kräuter dressing	6,0	Krautsalat	0	Endivien-Möhren-Salat mit French-Dressing	3,5 A,C,G,L M,O A3	Chinakohl-Apfelsalat mit Apfeldressing	3
	Gemüse			Möhren natur		Erbosen		Paprikagemüse		Kaisergemüse natur		
Sättigungsbeilagen	Rohkost			Möhren	FR	Radieschen	FR	Gurken	FR	Tomatenviertel	FR	
	Beilage 1			Salzkartoffeln	FR	Kartoffelpalten	A A1	Brötchen	A A1	Farfalle	A	
	Beilage 2			Fusilli [Bio]	A	Salzkartoffeln	99 FR A1	Vollkornreis [Bio]	FR	Reis	99	
Dessert	Beilage 3			Reis	99 A,C,F,G A1	Vollkornpenne	A A1	Kartoffelpüree	G	Kartoffeln	FR	
	Dessert			Madeleines	1,2 A,C,F,G A1	Marmorkuchen	1 A,C,F A1	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesosse	1 G A1,A3,A4	Müsli-Riegel	99 A,E,G A1,A3,A4	
	Frischobst			Clementine	99 FR	Apfel	99 FR	Birne	FR	Kiwi	99 FR	

Erklärung der Kennzeichnung Allergene/dekl.pflichtige Stoffe s. 2. Seite

Die Angebote/Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Unser Betrieb ist biozertifiziert. Unser Einsatz der gekennzeichneten Bio-Zutaten ist zertifiziert von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006).

Nährwertberechnung pro Portion zur

Speisekarte für die Zeit vom 05.01.-09.01.2026