



Speisekarte für die Zeit vom 19.01.-23.01.2026

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



KW 4 V6	C&C	Montag	ZusSt/ Allerg.	Dienstag	ZusSt/ Allerg.	Mittwoch	ZusSt/ Allerg.	Donnerstag	ZusSt/ Allerg.	Freitag	ZusSt/ Allerg.
Hauptgerichte	Gericht 1	Champignonragout	99 A,G A1	Farfalle mit Gemüse-Sosse (Möhre/Sellerie/Porree)	A,G,L A1	Rührei	C A,G	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin mit Bechamelsosse gebacken	1 A,G A1	Gnocchi-Gemüsepflanne	C,L
	Gericht 2	Hähnchen-Curry mit Ananas	3 A,G A1	Gemüseringel mit Tartare-Dip	A,C,G,L,M A3,A5,A6	Spinatstrudel mit Frischkäsesosse	A,C,G A3,A4	Penne mit Bärlauch-Sahnesosse	A,G A1	Erbensuppe	L
	Gericht 3	Rindfleischwürfel mit Möhren u. Kichererbsen	3 A,L A1	Hähnchenbrust in Rahmsosse	A,G,L A1,A3	veg. Kartoffeleintopf mit buntem Gemüse	L A1	Falafelbällchen mit Joghurtsosse	A,G A1	Hähnchengeschnetzeltes mit Zucchini in Rahm	A,G A1
	Gericht 4	Spaghetti mit Rinder-Bolognese	A,L A1	Rinder-Gemüsegoulasch	L A1	Hähnchenkeule		Hähnchenbrust in orientalischer Sosse	3,5 G,O	Kartoffel-Quiche mit Rinderhack und Lauch	C,G
	Gericht 5	Seelachsfilet in Kräutersosse	3,5 A,D,G A1	Schweinegeschnetzeltes	G A1	Tomaten-Lachsragout mit Karotten und Selleriestreifen	D,L A1	Italienische Gemüsepflanne mit Rinder-Hackfleisch	99 FR	Bratrolle {Schwein} mit Ketchupsoße	3,4,8 A,F,I,M A1
Beilagen	Salat	Möhrensalat	3,5 0 A,C A1	Chinakohl-Mandarinensalat mit Joghurt-Kräuterdressing	3,5 G,O A1	Eichblattsalat mit Blattsalate-Dressing	I,M,O A1	Endiviensalat mit Kartoffeldressing	3,5 G,I,O A1	Eisbergsalat mit French-Dressing	3,5 A,C,G,L,M,O A3
	Gemüse	Kaisergemüse	6 A A1	Möhren natur		Kohlrabigemüse	A,G A1	Möhren Rustika	L A1	Kaisergemüse	G A1
Sättigungsbeilagen	Rohkost	Kirschtomate	99 FR	Gurken	99 FR	Kohlrabi	99 FR	Radieschen	99 FR	Möhren	99 FR
	Beilage 1	Semmelknödel	99 A,C A1	Farfalle	99 A A1	Kartoffelpüree	G A1	Penne	99 A A1	Brötchen	99 A A1
	Beilage 2	Polenta (Maisgriss) [Bio]	2 C,G,L	Salzkartoffeln	99 FR	Vollkornreis [Bio]	99 FR	Djuwetschreis		Kartoffeln	99 FR
Dessert	Beilage 3	Spaghetti	99 A A1	Reis	99 A1	Mehrkornbrötchen	A,N A1,A2,A3,A4	Kartoffelpalten	99 A A1	Gemüsereis	L A1
	Dessert	Obstsalat	3,5 0	Madeleines	1,2 A,C,F,G A1	Apfel-Birnenkompott	3 FR	Beerenjoghurt	99 G	Götterspeise Tropic mit Vanillesosse	99 G
	Frischobst	Apfel	99 FR	Clementine	99 FR	Apfel	99 FR	Birne	99 FR	Apfel	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 19.01.-23.01.2026