



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	Farfalle mit Gemüse-Sosse (Möhre/Sellerie/Porree)	A,G,L A1	Rührei	C	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin mit Bechamelsosse gebacken	1 A,G A1	Gnocchi-Gemüsepfanne	C,L
	Gericht 2	Hähnchen-Curry mit Ananas	A,G A1	Gemüseringel mit Tartare-Dip	A,C,G,L,M A1,A5,A6	Spinatstrudel mit Frischkäsesosse	1 A,C,G A1,A4	Penne mit Bärlauch-Sahnesosse	 A,G A1	Erbsensuppe	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	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	Hähnchenkeule		Hähnchenbrust in orientalischer Sosse	3,5 G,O	Kartoffel-Quiche mit Rinderhack und Lauch	C,G
	Gericht 5	Seelachsfilet in Kräutersosse	A,D,G A1	Schweinegeschnetzeltes	9 G	Tomaten-Lachsragout mit Karotten und Selleriestreifen	D,L	Italienische Gemüsepfanne mit Rinder-Hackfleisch	99 FR	Bratrolle (Schwein) mit Ketchupsosse	3,4,8 A,F,L,M A1
Beilagen	Salat	Möhrensalat	3,5 O	Chinakohl-Mandarinensalat mit Joghurt-Kräuter dressing	3,5 G,O	Eichblattsalat mit Blattsalate-Dressing	1,5 L,M,O	Endiviensalat mit Kartoffeldressing	3,5 G,L,O	Eisbergsalat mit French-Dressing	3,5 A,C,G,L,M,O A3
	Gemüse	Kaisergemüse	G	Möhren natur		Kohlrabigemüse	A,G A1	Möhren Rustika	L	Kaisergemüse	G
	Rohkost	Kirschtomate	99 FR	Gurken	99 FR	Kohlrabi	99 FR	Radishesen	99 FR	Möhren	99 FR
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Semmelknödel	99 A,C A1	Farfalle	99 A A1	Kartoffelpüree	G	Penne	99 A A1	Brötchen	99 A A1
	Beilage 2	Polenta (Maisgriess) [Bio]	2 C,G,L	Salzkartoffeln	99 FR	Vollkornreis [Bio]	99 FR	Djuwetschreis		Kartoffeln	99 FR
	Beilage 3	Spaghetti	99 A A1	Reis	99	Mehrkornbrötchen	99 A,N A1,A2,A3,A4	Kartoffelspalten	99 A A1	Gemüsereis	L
Dessert	Dessert	Obstsalat	3,5 O	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).

Speisekarte für die Zeit vom 19.01.-23.01.2026

A = Gluten	A6 = Kamut	G = Milch	H5 = Pecanuss	M = Senf	1 = mit Farbstoff	7 = gewachst	13 = koffeinhaltig	16 = chininhaltig
A1 = Weizen	B = Krebstiere	H = Schalenfrüchte	H6 = Paranuss	N = Sesam	2 = mit Konservierungsstoff	8 = mit Phosphat	14 = mit Milcheiweiß	17 = taurinhaltig
A2 = Roggen	C = Eier	H7 = Pistazie	H7 = Mandel	O = Sulfite	3 = mit Antioxidationsmittel	9 = mit Süßungsmittel	15 = jodhaltig	18 = kann
A3 = Gerste	D = Fisch	H2 = Haselnuss	H8 = Macadamianuss	P = Lupinen	4 = mit Geschmacksverstärker	10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle		
A4 = Hafer	E = Erdnuss	H3 = Walnuss	H9 = Quetschlandnuss	R = Weichtiere	5 = geschwefelt	11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		
A5 = Dinkel	F = Soja	H4 = Cashewnuss	L = Sellerie	Fr=Allergenfrei	6= geschwärzt	12 = unter Schutzatmosphäre verp	99 = frei von deklarationspfl. Stoffen	