



Speisekarte für die Zeit vom 02.02.-06.02.2026

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



KW 6 V2	C&C	Montag <small>ZusSt/ Allerg.</small>	Dienstag <small>ZusSt/ Allerg.</small>	Mittwoch <small>ZusSt/ Allerg.</small>	Donnerstag <small>ZusSt/ Allerg.</small>	Freitag <small>ZusSt/ Allerg.</small>
Hauptgerichte	Gericht 1	Kartoffel-Spinatgratin <small>C, G</small>	Fusilli [Bio] mit Bärlauch-Sahnesosse <small>A, G A1</small>	Erbsensuppe mit Brotroutons <small>A, G, L A1</small>	Vollkornspaghetti mit Tomaten[Bio]-Mozzarella-Sosse <small>A, G A1</small>	Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark <small>G</small>
	Gericht 2	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln <small>G</small>	Gemüseragout <small>A, F, G, L A1</small>	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsosse <small>A, G, L A1, A3</small>	Vegetarischer Burger mit Sauerrahmdip <small>A, G, L, N A1, A5</small>	Linzenbratling mit Kräuterquark <small>2, 3, 5 A, C, G, L, O A1</small>
	Gericht 3	Geflügel-Köttbullar (Hackbällchen) in Rahmsosse <small>A, C, G, L, M A1, A3</small>	Makaroni-Gratin (Tomaten, Erbsen, Möhren) <small>A, C, F, G, L, M, N, P A1</small>	Geflügelklopse in Indischer Sosse <small>A, C, G, H, L, M A1</small>	Broccoli-Nuggets mit Apfel-Currysosse <small>A, C, F, G, L A1, A3</small>	Putenbratwurst mit Currysosse <small>1, 3, 13</small>
	Gericht 4	Spaghetti mit Rinder-Bolognese <small>A, L A1</small>	Hähnchenbrust in Paprika-Sahnesosse <small>A, G, L A1</small>	Rindergeschnetzeltes mit Gewürzgurken <small>9 G</small>	Putenbrustbraten in Sosse <small>A, G, L A1, A3</small>	Steckrübenintopf mit Kasseler (Schwein) <small>2, 3, 8 G, L</small>
	Gericht 5	Seelachs in Reis-Popper-Panade mit Mayonaisedip <small>C, D, G, M A6</small>	Schweinegoulasch mit creme fraiche <small>A, G A1</small>	Fischfrikadelle mit Zitronenmayonnaise <small>A, C, D, G, M A1, A6</small>	Schweinefrikadelle mit Zwiebelsosse <small>A, C, G, L A1, A3</small>	Penne mit Tomaten[Bio]-Thunfischsosse <small>A, D A1</small>
Beilagen	Salat	Eisberg-Möhrensalat mit Kräuter-Balsamicodressing <small>1, 5 M, O</small>	Krautsalat <small>3, 5 O</small>	Endiviensalat mit Kartoffeldressing <small>3, 5 G, L, O</small>	Kohlrabi-Gurkensalat <small>3, 5</small>	Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuterdressing <small>3, 5 G, O</small>
	Gemüse	Leipziger Allerlei <small>A, G A1</small>	Erbsen und Möhren <small>99</small>	Paprika-Broccoli-Gemüse <small>99</small>	Wirsinggemüse <small>G</small>	Balkangemüse <small>L</small>
	Rohkost	Kohlrabi <small>FR</small>	Gurken <small>99 FR</small>	Kirschtomate <small>99 FR</small>	Radieschen <small>99 FR</small>	Möhren <small>99 FR</small>
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Vollkornreis [Bio] <small>99 FR</small>	Reis <small>99</small>	Kartoffeln <small>99 FR</small>	Kartoffelspalten <small>99 A A1</small>	Reis <small>99</small>
	Beilage 2	Kartoffeln <small>99 FR</small>	Fusilli [Bio] <small>99 A A1</small>	Brötchen <small>99 A A1</small>	Kartoffelpüree <small>G</small>	Brötchen <small>99 A A1</small>
	Beilage 3	Spaghetti <small>99 A A1</small>	Salzkartoffeln <small>99 FR</small>	Cous-Cous <small>99 A, L A1</small>	Vollkornspaghetti <small>A A1</small>	Kartoffel-Knusperpüree <small>A, G A3</small>
Dessert	Dessert	Bananen-Quark <small>99 G</small>	Müsli-Riegel <small>99 A, E, G A1, A3, A4</small>	Erdbeerjoghurt <small>99 G</small>	Kirschquarkspeise <small>99 G</small>	Straciatellakuchen <small>1 A, C A1</small>
	Frischobst	Birne <small>99 FR</small>	Apfel <small>99 FR</small>	Clementine <small>99 FR</small>	Birne <small>99 FR</small>	Clementine <small>99 FR</small>

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 02.02.-06.02.2026

KW 6 V2	C&C	Montag			Dienstag			Mittwoch			Donnerstag			Freitag		
Hauptgerichte	Gericht 1	Brennwert Fett=11 KH=31 EW=13	ki=1192	Kcal=285 ges.FS=5 Zucker=3 Salz=1	Brennwert Fett=13 KH=73 EW=13	ki=1986	Kcal=475 ges.FS=4 Zucker=2 Salz=5	Brennwert Fett=6 KH=40 EW=10	ki=1074	Kcal=257 ges.FS=3 Zucker=4 Salz=1	Brennwert Fett=12 KH=57 EW=20	ki=1783	Kcal=426 ges.FS=5 Zucker=5 Salz=4	Brennwert Fett=0 KH=59 EW=14	ki=1257	Kcal=300 ges.FS=0 Zucker=3 Salz=0
	Gericht 2	Brennwert Fett=13 KH=21 EW=4	ki=909	Kcal=217 ges.FS=2 Zucker=5 Salz=0	Brennwert Fett=8 KH=6 EW=3	ki=484	Kcal=116 ges.FS=2 Zucker=5 Salz=0	Brennwert Fett=10 KH=13 EW=13	ki=833	Kcal=199 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=2	Brennwert Fett=13 KH=48 EW=9	ki=1472	Kcal=352 ges.FS=1 Zucker=1 Salz=1	Brennwert Fett=2 KH=27 EW=12	ki=747	Kcal=179 ges.FS=1 Zucker=3 Salz=0
	Gericht 3	Brennwert Fett=16 KH=12 EW=11	ki=1013	Kcal=242 ges.FS=5 Zucker=2 Salz=2	Brennwert Fett=14 KH=42 EW=14	ki=1503	Kcal=359 ges.FS=4 Zucker=5 Salz=0	Brennwert Fett=17 KH=15 EW=8	ki=1035	Kcal=247 ges.FS=1 Zucker=3 Salz=2	Brennwert Fett=7 KH=21 EW=7	ki=804	Kcal=192 ges.FS=1 Zucker=3 Salz=0	Brennwert Fett=16 KH=9 EW=13	ki=1008	Kcal=241 ges.FS=0 Zucker=5 Salz=3
	Gericht 4	Brennwert Fett=7 KH=63 EW=16	ki=1642	Kcal=392 ges.FS=2 Zucker=8 Salz=7	Brennwert Fett=5 KH=8 EW=23	ki=733	Kcal=175 ges.FS=2 Zucker=2 Salz=1	Brennwert Fett=6 KH=2 EW=15	ki=511	Kcal=122 ges.FS=1 Zucker=2 Salz=0	Brennwert Fett=5 KH=5 EW=17	ki=588	Kcal=140 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=0	Brennwert Fett=17 KH=24 EW=14	ki=1295	Kcal=310 ges.FS=4 Zucker=3 Salz=1
	Gericht 5	Brennwert Fett=17 KH=18 EW=12	ki=1162	Kcal=278 ges.FS=2 Zucker=1 Salz=1	Brennwert Fett=7 KH=5 EW=3	ki=390	Kcal=93 ges.FS=1 Zucker=2 Salz=0	Brennwert Fett=12 KH=19 EW=10	ki=954	Kcal=228 ges.FS=1 Zucker=1 Salz=1	Brennwert Fett=23 KH=15 EW=13	ki=1384	Kcal=0 ges.FS=9 Zucker=2 Salz=2	Brennwert Fett=6 KH=71 EW=14	ki=1705	Kcal=310 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=5
Beilagen	Salat	Brennwert Fett=6 KH=2 EW=0	ki=270	Kcal=65 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=0	Brennwert Fett=4 KH=4 EW=1	ki=226	Kcal=54 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=0	Brennwert Fett=2 KH=2 EW=1	ki=107	Kcal=26 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=0	Brennwert Fett=2 KH=3 EW=1	ki=156	Kcal=37 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=0	Brennwert Fett=1 KH=2 EW=1	ki=92	Kcal=22 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=0
	Gemüse	Brennwert Fett=2 KH=58 EW=23	ki=1467	Kcal=351 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=0	Brennwert Fett=2 KH=9 EW=3	ki=269	Kcal=64 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=0	Brennwert Fett=2 KH=4 EW=4	ki=212	Kcal=51 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=0	Brennwert Fett=3 KH=7 EW=2	ki=280	Kcal=67 ges.FS=1 Zucker=1 Salz=0	Brennwert Fett=4 KH=8 EW=2	ki=344	Kcal=82 ges.FS=1 Zucker=2 Salz=0
	Rohkost	Brennwert Fett=0 KH=2 EW=1	ki=57	Kcal=14 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=0	Brennwert Fett=0 KH=1 EW=0	ki=16	Kcal=4 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=0	Brennwert Fett=0 KH=1 EW=0	ki=28	Kcal=7 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=0	Brennwert Fett=0 KH=1 EW=0	ki=24	Kcal=6 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=0	Brennwert Fett=0 KH=3 EW=0	ki=56	Kcal=13 ges.FS=0 Zucker=3 Salz=0
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Brennwert Fett=2 KH=42 EW=5	ki=856	Kcal=204 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=0	Brennwert Fett=1 KH=45 EW=4	ki=872	Kcal=208 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=1	Brennwert Fett=0 KH=25 EW=3	ki=487	Kcal=116 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=2	Brennwert Fett=10 KH=35 EW=4	ki=1067	Kcal=255 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=2	Brennwert Fett=1 KH=45 EW=4	ki=872	Kcal=208 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=1
	Beilage 2	Brennwert Fett=0 KH=25 EW=3	ki=487	Kcal=116 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=2	Brennwert Fett=2 KH=51 EW=9	ki=1092	Kcal=261 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=4	Brennwert Fett=1 KH=35 EW=6	ki=759	Kcal=181 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=1	Brennwert Fett=4 KH=24 EW=4	ki=644	Kcal=154 ges.FS=2 Zucker=2 Salz=1	Brennwert Fett=1 KH=35 EW=6	ki=759	Kcal=181 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=1
	Beilage 3	Brennwert Fett=3 KH=43 EW=7	ki=978	Kcal=234 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=5	Brennwert Fett=0 KH=25 EW=3	ki=487	Kcal=116 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=2	Brennwert Fett=6 KH=43 EW=8	ki=1148	Kcal=274 ges.FS=1 Zucker=2 Salz=0	Brennwert Fett=3 KH=41 EW=9	ki=945	Kcal=226 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=3	Brennwert Fett=4 KH=27 EW=5	ki=701	Kcal=168 ges.FS=2 Zucker=2 Salz=1
Dessert	Dessert	Brennwert Fett=3 KH=8 EW=5	ki=336	Kcal=80 ges.FS=2 Zucker=8 Salz=0	Brennwert Fett=4 KH=15 EW=2	ki=468	Kcal=112 ges.FS=2 Zucker=6 Salz=0	Brennwert Fett=2 KH=12 EW=3	ki=327	Kcal=78 ges.FS=1 Zucker=10 Salz=0	Brennwert Fett=1 KH=9 EW=6	ki=300	Kcal=72 ges.FS=1 Zucker=9 Salz=0	Brennwert Fett=7 KH=18 EW=2	ki=614	Kcal=147 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=0
	Frischobst	Brennwert Fett=0 KH=16 EW=1	ki=303	Kcal=72 ges.FS=0 Zucker=13 Salz=0	Brennwert Fett=0 KH=16 EW=0	ki=278	Kcal=66 ges.FS=0 Zucker=15 Salz=0	Brennwert Fett=0 KH=9 EW=1	ki=178	Kcal=43 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=0	Brennwert Fett=0 KH=16 EW=1	ki=303	Kcal=72 ges.FS=0 Zucker=13 Salz=0	Brennwert Fett=0 KH=9 EW=1	ki=178	Kcal=43 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=0
A = Gluten		A6 = Kamut		G = Milch		H5 = Pecannuss		M = Senf		1 = mit Farbstoff		7 = gewachst		16 = chininhaltig		
A1 = Weizen		B = Krebstiere		H = Schalenfrüchte		H6 = Paranuss		N = Sesam		2 = mit Konservierungsmittel		13 = koffeinhaltig		17 = taurinhaltig		
A2 = Roggen		C = Eier		H1 = Mandel		H7 = Pistazie		O = Sulfite		3 = mit Antioxidationsmittel		14 = milchweiß		18 = kann		
A3 = Gerste		D = Fisch		H2 = Haselnuss		H8 = Macadamianuss		P = Lupinen		4 = mit Geschmacksverstärker		15 = jodhaltig				
A4 = Hafer		E = Erdnuss		H3 = Walnuss		H9 = Queenslandnuss		R = Weichtiere		5 = geschwefelt		10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle				
A5 = Dinkel		F = Soja		H4 = Cashewnuss		L = Sellerie		Fr=Allergienfrei		6= geschwärzt		11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken				
												12 = unter Schutzatmosphäre verp		99 = frei von deklarationspfl. Stoffen		