



Speisekarte für die Zeit vom 09.02.-13.02.2026

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



KW 7 V3	C&C	Montag	ZusSt/ Allerg.	Dienstag	ZusSt/ Allerg.	Mittwoch	ZusSt/ Allerg.	Donnerstag	ZusSt/ Allerg.	Freitag	ZusSt/ Allerg.
Hauptgerichte	Gericht 1	Grießbrei mit Kirschen	99 A,G	Makkaroni mit Tomaten[Bio]-Spinat-Fetasosse	3 A,C,F,G,M,N,P	Milchreis mit Zimt und Zucker	G	Tortellini (Spinat & Käse) in Kräuter-Schmandsosse	A,G	Nudel-Zucchini-Auflauf mit Tomaten[Bio]-Sosse	1 A,C,G
	Gericht 2	Käsespätzle mit Schmorzwiebeln	1 A,C,G	Blumenkohl-Käsetaler (paniert) mit Karottensosse	3 A,G	Asiatische Gemüsepfanne mit Paprika, Porree, Bambus	A,F	Broccoli/Blumenkohl/Mais Strudel mit Kräuterquark	A1	Polenta-Spinat-Tasche mit Tomaten[Bio]-Sosse	3 A,G
	Gericht 3	Sesam-Karottenstick mit Apfel-Honigsosse	3 A,G,N	Hähnchenbrust in fruchtiger Sahnesosse	3,5 G,O	Hähnchenkeule mit Barbecue-Sosse	A1	Apfelstrudel mit Vanillesosse	A1		
	Gericht 4	Königsberger Klopse {Geflügel} in Kapernsosse	3,5 A,C,G,M,O	Chili con Carne {Rind} in Zwiebelsosse	3,5 A,G	Vollkornspaghetti mit Rinder-Bolognese	A,L	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren	A,G,L	Linseneintopf mit Geflügelwienener	2,3,8 L
	Gericht 5	Lachsragout mit Möhren- und Selleriestreifen	A1 A,D,G,L	Fleischkäse {Schwein} in Zwiebelsosse	2,3 A,G	Gebratenes Hokifilet auf Gemüsestreifen	A1 A,D,G,L,M	Geflügel-Gyros mit Zaziki	A1 G		
Beilagen	Salat	Gurkensalat	3,5 O	Wachsbrechbohnenalat	3,5 O	Eisberg-Möhrensalat mit French-Dressing	3,5 A,C,G,L,M,O	Karotten-Krautsalat	3,5 O		
	Gemüse	Broccoli		Möhren natur		Bohngengemüse		Erbsen und Möhren	A,G	Kohlrabigemüse	A,G
	Rohkost	Kohlrabi	99 FR	Kirschtomate	99 FR	Kohlrabi	99 FR	Radieschen	99 FR	Möhren	99 FR
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Petersilienkartoffeln		Vollkornreis[Bio]	99 FR	Reis	99	Vollkornreis [Bio]	99 FR		
	Beilage 2	Salzkartoffeln	99 FR	Salzkartoffeln	99 FR	Vollkornspaghetti	A1 A	Farfalle	99 A	Kartoffeln	99 FR
	Beilage 3	Reis	99	Brötchen	99 A	Kartoffeln	99 FR	Salzkartoffeln	99 FR	Brötchen	99 A
Dessert	Dessert	Joghurt natur mit rote Beeren-Topping	99 G	Madeleines	1,2 A,C,F,G	Zitronenquark	99 G	Mini-Buttermilchbällchen	99 A,C,G	Joghurt natur mit Kirsch-Topping	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 09.02.-13.02.2026

KW 7 V3	C&C	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgerichte	Gericht 1	Brennwert ki=1836 Kcal=439 Fett=9 ges.FS=6 KH=73 Zucker=42 EW=13 Salz=0	Brennwert ki=1599 Kcal=382 Fett=8 ges.FS=2 KH=60 Zucker=5 EW=15 Salz=4	Brennwert ki=1991 Kcal=476 Fett=10 ges.FS=7 KH=81 Zucker=49 EW=12 Salz=0	Brennwert ki=2105 Kcal=503 Fett=15 ges.FS=3 KH=77 Zucker=1 EW=14 Salz=0	Brennwert ki=2027 Kcal=484 Fett=23 ges.FS=10 KH=47 Zucker=6 EW=20 Salz=4
	Gericht 2	Brennwert ki=1775 Kcal=424 Fett=16 ges.FS=5 KH=52 Zucker=2 EW=16 Salz=0	Brennwert ki=841 Kcal=201 Fett=10 ges.FS=0 KH=22 Zucker=2 EW=5 Salz=1	Brennwert ki=423 Kcal=101 Fett=3 ges.FS=0 KH=12 Zucker=4 EW=5 Salz=1	Brennwert ki=516 Kcal=123 Fett=3 ges.FS=2 KH=17 Zucker=6 EW=5 Salz=1	Brennwert ki=941 Kcal=225 Fett=13 ges.FS=1 KH=22 Zucker=3 EW=4 Salz=1
	Gericht 3	Brennwert ki=1360 Kcal=325 Fett=21 ges.FS=2 KH=29 Zucker=4 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=701 Kcal=168 Fett=4 ges.FS=1 KH=9 Zucker=3 EW=23 Salz=1	Brennwert ki=1556 Kcal=372 Fett=24 ges.FS=8 KH=3 Zucker=1 EW=34 Salz=0	Brennwert ki=3882 Kcal=928 Fett=52 ges.FS=1 KH=99 Zucker=6 EW=12 Salz=2	Brennwert ki=0 Kcal=0 Fett=0 ges.FS=0 KH=0 Zucker=0 EW=0 Salz=0
	Gericht 4	Brennwert ki=928 Kcal=222 Fett=14 ges.FS=1 KH=15 Zucker=3 EW=7 Salz=2	Brennwert ki=1190 Kcal=284 Fett=10 ges.FS=3 KH=29 Zucker=11 EW=18 Salz=1	Brennwert ki=1567 Kcal=374 Fett=7 ges.FS=2 KH=57 Zucker=10 EW=19 Salz=4	Brennwert ki=641 Kcal=153 Fett=8 ges.FS=1 KH=99 Zucker=1 EW=12 Salz=0	Brennwert ki=1181 Kcal=282 Fett=13 ges.FS=0 KH=26 Zucker=5 EW=14 Salz=1
	Gericht 5	Brennwert ki=812 Kcal=194 Fett=12 ges.FS=3 KH=5 Zucker=1 EW=15 Salz=0	Brennwert ki=747 Kcal=178 Fett=12 ges.FS=0 KH=6 Zucker=1 EW=10 Salz=2	Brennwert ki=788 Kcal=188 Fett=13 ges.FS=8 KH=4 Zucker=1 EW=17 Salz=0	Brennwert ki=722 Kcal=78 Fett=10 ges.FS=3 KH=3 Zucker=1 EW=17 Salz=1	Brennwert ki=0 Kcal=282 Fett=0 ges.FS=0 KH=0 Zucker=0 EW=0 Salz=0
Beilagen	Salat	Brennwert ki=134 Kcal=32 Fett=2 ges.FS=0 KH=2 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=140 Kcal=33 Fett=1 ges.FS=0 KH=4 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=430 Kcal=103 Fett=10 ges.FS=1 KH=2 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=151 Kcal=36 Fett=2 ges.FS=0 KH=4 Zucker=3 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=0 Kcal=0 Fett=0 ges.FS=0 KH=0 Zucker=0 EW=0 Salz=0
	Gemüse	Brennwert ki=279 Kcal=67 Fett=4 ges.FS=0 KH=4 Zucker=0 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=229 Kcal=55 Fett=2 ges.FS=0 KH=9 Zucker=8 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=219 Kcal=52 Fett=3 ges.FS=0 KH=5 Zucker=1 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=399 Kcal=95 Fett=4 ges.FS=1 KH=11 Zucker=2 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=296 Kcal=71 Fett=3 ges.FS=1 KH=8 Zucker=4 EW=2 Salz=0
	Rohkost	Brennwert ki=57 Kcal=14 Fett=0 ges.FS=0 KH=2 Zucker=0 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=28 Kcal=7 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=57 Kcal=14 Fett=0 ges.FS=0 KH=2 Zucker=0 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=24 Kcal=6 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=56 Kcal=13 Fett=0 ges.FS=0 KH=3 Zucker=3 EW=0 Salz=0
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Brennwert ki=490 Kcal=117 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=802 Kcal=192 Fett=1 ges.FS=0 KH=39 Zucker=0 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=802 Kcal=192 Fett=1 ges.FS=0 KH=39 Zucker=0 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=0 Kcal=0 Fett=0 ges.FS=0 KH=0 Zucker=0 EW=0 Salz=0
	Beilage 2	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=945 Kcal=226 Fett=3 ges.FS=0 KH=41 Zucker=0 EW=9 Salz=3	Brennwert ki=1103 Kcal=264 Fett=2 ges.FS=0 KH=51 Zucker=0 EW=9 Salz=4	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2
	Beilage 3	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=759 Kcal=181 Fett=1 ges.FS=0 KH=35 Zucker=2 EW=6 Salz=1	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=759 Kcal=181 Fett=1 ges.FS=0 KH=35 Zucker=2 EW=6 Salz=1
Dessert	Dessert	Brennwert ki=278 Kcal=66 Fett=3 ges.FS=2 KH=7 Zucker=6 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=465 Kcal=111 Fett=5 ges.FS=0 KH=14 Zucker=0 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=315 Kcal=75 Fett=2 ges.FS=1 KH=7 Zucker=7 EW=7 Salz=0	Brennwert ki=415 Kcal=99 Fett=7 ges.FS=3 KH=7 Zucker=3 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=282 Kcal=67 Fett=3 ges.FS=2 KH=7 Zucker=7 EW=3 Salz=0
	Frischobst	Brennwert ki=278 Kcal=66 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=178 Kcal=43 Fett=0 ges.FS=0 KH=9 Zucker=0 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=278 Kcal=66 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=303 Kcal=72 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=13 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=278 Kcal=66 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 Salz=0

A = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel
A6 = Kamut
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch
H = Schalenfrüchte
H1 = Mandel
H2 = Haselnuss
H3 = Walnuss
H4 = Cashewnuss
H5 = Pecannuss
H6 = Paranuss
H7 = Pistazie
H8 = Macadamianuss
H9 = Queenslandnuss
L = Sellerie

M = Senf
N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere
Fr=Allergienfrei

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt
6 = geschwärzt

7 = gewachst
8 = mit Phosphat
9 = mit Süßungsmittel
10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle
11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12 = unter Schutzatmosphäre verp
13 = koffeinhaltig
14 = mit Milcheiweiß
15 = jodhaltig
16 = chininhaltig
17 = taurinhaltig
18 = kann