



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 A1	Makkaroni mit Tomaten[Bio]-Spinal-Fetasosse	A,C,F,G,M,N,P A1	Milchreis mit Zimt und Zucker	G	Tortellini (Spinat & Käse) in Kräuter-Schmandsosse	A,G A1	Nudel-Zucchini-Auflauf mit Tomaten[Bio]-Sosse	1 A,C,G A1
	Gericht 2	Käsespätzle mit Schmorzwiebeln	1 A,C,G A1	Blumenkohl-Käsetaler (paniert) mit Karottensosse	A,G A1,A3	Asiatische Gemüsepflanne mit Paprika, Porree, Bambus	A,F A1	Broccoli/Blumenkohl/Mais Strudel mit Kräuterquark	A,C,G,L A1	Polenta-Spinat-Tasche mit Tomaten[Bio]-Sosse	3 A,G A1
	Gericht 3	Sesam-Karottenstick mit Apfel-Honigsoße	3 A,G,N A1	Hähnchenbrust in fruchtiger Sahnesosse	3,5 G,O A1	Hähnchenkeule mit Barbecue-Sosse		Apfelstrudel mit Vanillesosse	A,G A1		3 A1
	Gericht 4	Königsberger Klopse {Geflügel} in Kapernsoße	3,5 A,C,G,M,O A1	Chili con Carne {Rind} in Zwiebelsosse	A,G A1,A3	Vollkornspaghetti mit Rinder-Bolognese	A,L A1	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren	A,G,L A1,A3	Linseneintopf mit Geflügelwiener	2,3,8 L
	Gericht 5	Lachsragout mit Möhren- und Selleriestreifen	2,3 A,D,G,L A1	Fleischkäse {Schwein} in Zwiebelsosse	A,G A1,A3	Gebratenes Hokfilet auf Gemüsestreifen	A,D,G,L,M A1	Geflügel-Gyros mit Zaziki	G		
	Salat	Gurkensalat	3,5 0 A,D,G,L A1	Wachsbrechbohnensalat	3,5 0 A,D,G,L,M,O A3	Eisberg-Möhrensalat mit French-Dressing	A,C,G,L,M,O A3	Karotten-Krautsalat	3,5 0 A1		
Beilagen	Gemüse	Broccoli		Möhren natur		Bohnengemüse		Erbsen und Möhren	A,G A1	Kohlrabigemüse	A,G A1
Rohkost	Kohlrabi	99 FR		Kirschtomate	99 FR	Kohlrabi	99 FR	Radieschen	99 FR	Möhren	99 FR
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Petersilienkartoffeln	99 FR	Vollkornreis[Bio]	99 FR	Reis	99 FR	Vollkornreis [Bio]	99 FR		99 FR
	Beilage 2	Salzkartoffeln	99 FR	Salzkartoffeln	99 FR	Vollkornspaghetti	A A1	Farfalle	A A1	Kartoffeln	99 FR
Beilage 3	Reis	99 FR		Brötchen	99 A A1	Kartoffeln	99 FR	Salzkartoffeln	99 FR	Brötchen	99 A A1
Dessert	Joghurt natur mit rote Beeren-Topping	99 G		Madeleines	1,2 A,C,F,G A1	Zitronenquark	G	Mini-Buttermilchbällchen	99 A,C,G A1	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 Zucker=42 KH=73 EW=13 Salz=0	Brennwert ki=1599 Kcal=382 Fett=8 Zucker=5 KH=60 EW=15 Salz=4	Brennwert ki=1991 Kcal=476 Fett=10 Zucker=49 KH=81 EW=12 Salz=0	Brennwert ki=2105 Kcal=503 Fett=15 Zucker=1 KH=77 EW=14 Salz=0	Brennwert ki=2027 Kcal=484 Fett=23 Zucker=6 KH=47 EW=20 Salz=4
	Gericht 2	Brennwert ki=1775 Kcal=424 ges.FS=5 Fett=16 Zucker=2 KH=52 EW=16 Salz=0	Brennwert ki=841 Kcal=201 ges.FS=0 Fett=10 Zucker=2 KH=22 EW=5 Salz=1	Brennwert ki=423 Kcal=101 ges.FS=0 Fett=3 Zucker=2 KH=12 EW=5 Salz=1	Brennwert ki=516 Kcal=123 ges.FS=2 Fett=3 Zucker=6 KH=17 EW=5 Salz=1	Brennwert ki=941 Kcal=225 ges.FS=1 Fett=13 Zucker=3 KH=22 EW=4 Salz=1
	Gericht 3	Brennwert ki=1360 Kcal=325 ges.FS=2 Fett=21 Zucker=4 KH=29 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=701 Kcal=168 ges.FS=1 Fett=4 Zucker=3 KH=9 EW=23 Salz=1	Brennwert ki=1556 Kcal=372 ges.FS=8 Fett=24 Zucker=1 KH=3 EW=34 Salz=0	Brennwert ki=3882 Kcal=928 ges.FS=1 Fett=52 Zucker=6 KH=99 EW=12 Salz=2	Brennwert ki=0 Kcal=0 ges.FS=0 Fett=0 Zucker=0 KH=0 EW=0 Salz=0
	Gericht 4	Brennwert ki=928 Kcal=222 ges.FS=1 Fett=14 Zucker=3 KH=15 EW=7 Salz=2	Brennwert ki=1190 Kcal=284 ges.FS=3 Fett=10 Zucker=11 KH=29 EW=18 Salz=1	Brennwert ki=1567 Kcal=374 ges.FS=2 Fett=7 Zucker=10 KH=57 EW=19 Salz=4	Brennwert ki=641 Kcal=153 ges.FS=1 Fett=8 Zucker=1 KH=8 EW=12 Salz=0	Brennwert ki=1181 Kcal=282 ges.FS=0 Fett=13 Zucker=5 KH=26 EW=14 Salz=1
	Gericht 5	Brennwert ki=812 Kcal=194 ges.FS=3 Fett=12 Zucker=1 KH=5 EW=15 Salz=0	Brennwert ki=747 Kcal=178 ges.FS=0 Fett=12 Zucker=1 KH=6 EW=10 Salz=2	Brennwert ki=788 Kcal=188 ges.FS=8 Fett=13 Zucker=1 KH=4 EW=17 Salz=0	Brennwert ki=722 Kcal=78 ges.FS=3 Fett=10 Zucker=1 KH=3 EW=17 Salz=1	Brennwert ki=0 Kcal=282 ges.FS=0 Fett=0 Zucker=0 KH=0 EW=0 Salz=0
Beilagen	Salat	Brennwert ki=134 Kcal=32 Fett=2 ges.FS=0 KH=2 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=140 Kcal=33 Fett=1 ges.FS=0 KH=4 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=430 Kcal=103 Fett=10 ges.FS=1 KH=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=151 Kcal=36 Fett=2 ges.FS=0 KH=4 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 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=229 Kcal=55 Fett=2 ges.FS=0 KH=9 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=219 Kcal=52 Fett=3 ges.FS=0 KH=5 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=399 Kcal=95 Fett=4 ges.FS=1 KH=11 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 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=28 Kcal=7 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=57 Kcal=14 Fett=0 ges.FS=0 KH=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=24 Kcal=6 Fett=0 ges.FS=0 KH=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 ges.FS=0 Fett=0 Zucker=1 KH=25 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=802 Kcal=192 ges.FS=0 Fett=1 Zucker=0 KH=39 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=872 Kcal=208 ges.FS=0 Fett=1 Zucker=0 KH=45 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=802 Kcal=192 ges.FS=0 Fett=1 Zucker=0 KH=39 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 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=945 Kcal=226 Fett=3 ges.FS=0 KH=41 Zucker=1 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 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=759 Kcal=181 Fett=1 ges.FS=0 KH=35 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=6 Salz=1	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 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=465 Kcal=111 Fett=5 ges.FS=0 KH=14 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 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
A6 = Kamut
B = Weizen
B = Krebstiere
C = Eier
H = Schalenfrüchte
D = Roggen
H1 = Mandel
H2 = Haselnuss
H3 = Walnuss
H4 = Cashewnuss
A3 = Gerste
H5 = Pecannuss
H6 = Paranuss
H7 = Pistazie
H8 = Macadamianuss
H9 = Queenslandnuss
A4 = Hafer
F = Erdnuss
L = Sellerie
A5 = Dinkel
F = Soja

G = Milch
G = Milch
H = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere
Fr=Allergenfrei

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

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

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