

Wochenspeiseplan



12.01-16.01.2026



Woche 03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Menü1	Gemüse-Ragout mit Reis	Geflügel-Frikadelle mit Rahmsauce und Kartoffelpüree	Geflügel-Bouillon mit Bohnen, Kartoffeln (Geflügelwürfel als Einlage) und Brot, Gemüesticks	Ei-Patty mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Farmersalat	Bio-Pasta mit fruchtiger Tomatensauce, angemachter Rohkostsalat																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓																																																		
Allergenkennzeichnung	ck	a1bikG	a1ikG	eikG	a1bck																																																		
Dessert	Frisches Obst	Grießpudding	Frisches Obst	Frisches Obst	Kuchendessert																																																		
Allergenkennzeichnung		aa1c			a1bc																																																		
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>290</td><td>512</td><td>8,6</td><td>60,2</td><td>5</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	290	512	8,6	60,2	5	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>310</td><td>415</td><td>26,1</td><td>34,1</td><td>2,8</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	415	26,1	34,1	2,8	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>260</td><td>321</td><td>11,8</td><td>14,6</td><td>1,2</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	260	321	11,8	14,6	1,2	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>310</td><td>473</td><td>13,2</td><td>44</td><td>3,7</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	473	13,2	44	3,7	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>310</td><td>2108</td><td>17</td><td>38,4</td><td>3,2</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	2108	17	38,4	3,2
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
290	512	8,6	60,2	5																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
310	415	26,1	34,1	2,8																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
260	321	11,8	14,6	1,2																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
310	473	13,2	44	3,7																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
310	2108	17	38,4	3,2																																																			
Menü 2 -veget/alternativ-		Gemüse Knusperschnitzel mit Rahmsauce und Kartoffelpüree	Gemüse-Bouillon mit Bohnen, Kartoffeln und Brot, Gemüesticks																																																				
		Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse																																																				
Nährwertberechnung		<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>315</td><td>371</td><td>16,4</td><td>43</td><td>3,6</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	315	371	16,4	43	3,6	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>260</td><td>196</td><td>7,9</td><td>15,9</td><td>1,3</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	260	196	7,9	15,9	1,3																																
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
315	371	16,4	43	3,6																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
260	196	7,9	15,9	1,3																																																			
Allergenkennzeichnung		a1bceik	a1gik																																																				

Zu Ihrer Info: Unsere Menüzusammenstellung für Kita & Schulkinder richtet sich nach den Empfehlungen und Vorgaben der DGE –Deutsche Gesellschaft für Ernährung.

Krippenkinder: Wir kennzeichnen die Eignung mit Symbol (✓) und bieten auf Wunsch eine Alternative. Gluten/laktosefreie Alternativkost gerne auf Anfrage. Rufen Sie uns einfach an unter 6151/80038-138

Kennzeichnung bitte beachten:

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen in diesem Fall keine Produkthaftung.

a: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse+ Spuren 1.Weizen2.Roggen3.Gerste4.Hafer b: Eier- und Eierzeugnisse + Spuren c: Milch- und Milcherzeugnisse inkl. Laktose + Spuren d: Fisch und Fischerzeugnisse + Spuren e: Senf und Senferzeugnisse + Spuren f: Sesam und Sesamerzeugnisse + Spuren g: Soja und Sojaerzeugnisse + Spuren h: Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 1.Mandeln 2.Haselnüsse 3.Walnüsse 4.Kaschnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quenndlandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch, Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion

Zusatzstoffe: L: mit Farbstoff M: mit Konservierungsstoff, N: mit Antioxidationsmittel, O: mit Geschmacksverstärker, P: mit Süßungsmittel, Q: enthält Phenylalaninquelle, Ph: mit Phosphat, T: gewachst, U: geschwärzt



12.01.-16.01.2026



Allergieplan: Nur bestellbar für Kinder mit vorliegendem Attest!

Woche 03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																																																		
Glutenfrei	Gemüse-Ragout mit Reis	Milchreis mit Zimt & Zucker	Geflügel-Bouillon mit Bohnen, Kartoffeln (Geflügelwürfel als Einlage) mit glutenfreiem Brot, Gemüesticks	Ei-Patty mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Farmersalat	Pasta (Glutenfrei) mit fruchtiger Tomatensauce, angemachter Rohkostsalat																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓																																																		
Allergenkennzeichnung	ck	c	ikG	bcik	bck																																																		
Dessert	Frisches Obst	Grießpudding	Frisches Obst	Frisches Obst	Kuchendessert																																																		
Allergenkennzeichnung		aa1c			bc																																																		
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>290</td><td>512</td><td>8,6</td><td>60,2</td><td>5</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	290	512	8,6	60,2	5	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>310</td><td>321</td><td>2,1</td><td>63</td><td>5,3</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	321	2,1	63	5,3	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>260</td><td>321</td><td>11,8</td><td>14,6</td><td>1,2</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	260	321	11,8	14,6	1,2	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>310</td><td>473</td><td>13,2</td><td>44</td><td>3,7</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	473	13,2	44	3,7	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>310</td><td>2108</td><td>17</td><td>38,4</td><td>3,2</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	2108	17	38,4	3,2
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
290	512	8,6	60,2	5																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
310	321	2,1	63	5,3																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
260	321	11,8	14,6	1,2																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
310	473	13,2	44	3,7																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
310	2108	17	38,4	3,2																																																			
Lactosefrei	Gemüse-Ragout (Lactosefrei) mit Reis	Geflügel-Frikadelle mit brauner Sauce und Salzkartoffeln	Geflügel-Bouillon mit Bohnen, Kartoffeln (Geflügelwürfel als Einlage) und Brot, Gemüesticks	Fleischbällchen vom Rind mit Salzkartoffeln und Bratensauce	Pasta mit fruchtiger Tomatensauce, angemachter Rohkostsalat																																																		
	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓	Krippenkinder alternatives Gemüse	Krippenkinder ✓	Krippenkinder ✓																																																		
Nährwertberechnung	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>290</td><td>512</td><td>8,6</td><td>60,2</td><td>5</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	290	512	8,6	60,2	5	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>310</td><td>415</td><td>26,1</td><td>34,1</td><td>2,8</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	415	26,1	34,1	2,8	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>260</td><td>321</td><td>11,8</td><td>14,6</td><td>1,2</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	260	321	11,8	14,6	1,2	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>310</td><td>510</td><td>19,8</td><td>46,6</td><td>3,9</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	510	19,8	46,6	3,9	<table border="1"> <tr> <th>g</th><th>kcal</th><th>Fett</th><th>KH</th><th>BE</th></tr> <tr> <td>310</td><td>218</td><td>17</td><td>38,4</td><td>3,2</td></tr> </table>	g	kcal	Fett	KH	BE	310	218	17	38,4	3,2
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
290	512	8,6	60,2	5																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
310	415	26,1	34,1	2,8																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
260	321	11,8	14,6	1,2																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
310	510	19,8	46,6	3,9																																																			
g	kcal	Fett	KH	BE																																																			
310	218	17	38,4	3,2																																																			
Allergenkennzeichnung	k	a1bikGKb	a1ikG	a1bkK	a1bk																																																		

Kennzeichnung bitte beachten:

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen in diesem Fall keine Produkthaftung.

a: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse + Spuren 1. Weizen 2. Roggen 3. Gerste 4. Hafer b: Eier - und Eierzeugnisse + Spuren c: Milch- und Milcherzeugnisse inkl. Laktose + Spuren d: Fisch und Fischerzeugnisse + Spuren e: Senf und Senferzeugnisse + Spuren f: Sesam und Sesamerzeugnisse + Spuren g: Soja und Sojaerzeugnisse + Spuren h: Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 1. Mandeln 2. Haselnüsse 3. Walnüsse 4. Kaschunüsse 5. Pecannüsse 6. Paranüsse 7. Pistazien 8. Macadamia/Quernsandnüsse + Spuren i: Schwefeloxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch, Keine Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe (z.B.) Glutamate, künstl. Farbstoffe

Nährwertangaben pro Portion: Kcal (Kilokalorien) KH (Kohlenhydrate) Fett P= Portionsgröße mit Dessert in Gramm BE= Broteinheit pro Portion Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch