



# Speiseplan vom 20.01.2025 bis 26.01.2025

	Montag 20.01.2025	Dienstag 21.01.2025	Mittwoch 22.01.2025	Donnerstag 23.01.2025	Freitag 24.01.2025
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	Geflügel-Kebab mit Tzatziki, <sup>g</sup> Krautsalat <sup>22,3</sup> und Reis <sup>BIO</sup> 	Spaghetti <sup>a,a1</sup> mit Rindfleisch Bolognese <sup>i</sup> und Streukäse (Gouda) <sup>g</sup> 	Karotten - Kartoffel - Suppe <sup>i</sup> mit Brötchen <sup>a,a1</sup> 	Hähnchenschnitzel <sup>a,a1</sup> mit Bratensoße Buttererbsen <sup>l</sup> und Penne Rigate <sup>a,a1</sup> 	Hähnchenschenkel mit Maisgemüse <sup>i</sup> Tomatensauce und Vollkornreis <sup>BIO</sup> 
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	Vegetarisches Gyros <sup>a,a1,c,f,i</sup> mit Tzatziki, <sup>g</sup> Krautsalat <sup>22,3</sup> und Reis <sup>BIO</sup> 	Spaghetti <sup>a,a1</sup> mit vegetarischer Bolognese mit Soja <sup>1,a,a3,f,i</sup> und Streukäse (Gouda) <sup>g</sup> 	Vegetarische Bratwurst <sup>a,a1,c</sup> Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Champignons) Salzkartoffeln 	Grießbrei <sup>a,a1,g</sup> mit Waldfruchtsoße 	Vegetarische Wings ohne Knochen <sup>a,a1,a3,f,g</sup> mit Maisgemüse <sup>i</sup> Tomatensauce und Vollkornreis <sup>BIO</sup> 
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	Alaska Seelachs Nuggets <sup>a,a1,c,d,g</sup> Kichererbsen-Brokkoli-Ragout mit Ricotta <sup>3,g,i</sup> und Kartoffelstampf <sup>1,g</sup> 	Gemüsegulasch (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) <sup>i</sup> mit Salzkartoffeln und Frischkäsecreme <sup>g</sup> 	Champignonragout <sup>3,g,i</sup> mit Reibekäse <sup>g</sup> und Vollkorn-Penne <sup>a,a1</sup> 	Überbackene Tomaten-Zucchini Kartoffeln <sup>g</sup> 	Kürbis-Lasagne mit Tomaten <sup>a,a1,c,g,i,j</sup> 
<b>Nachtisch</b> 	Apfelquark <sup>3,g</sup>	Schokoladenpudding (Becher) <sup>c,g</sup>	Banane	Apfel	Rote Grütze <sup>3</sup>
<b>Rohkost &amp; Salat</b> 	Eisbergsalat <sup>g</sup>	Karottensalat	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) Aioli-Quark Dip <sup>g</sup>	Blattsalate	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark <sup>g</sup>

 Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn), Reis (Langkornreis, Basmatireis und Naturreis). DE-ÖKO-070

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-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.

1 - Farbstoff      22 - Stützmittel      a1 - Weizen      c - Ei      f - Soja      i - Sellerie  
3 - Antioxidantien      a - Gluten      a3 - Gerste      d - Fisch      g - Milch      j - Senf