

## Speiseplan vom 26.01.2026 bis 30.01.2026

|                 | <u>Montag</u>   | <u>Dienstag</u>   | <u>Mittwoch</u>  | <u>Donnerstag</u>   | <u>Freitag</u>  |
|-----------------|---|---|--|---|---|
| Mittagsmenü DGE | Spirelli <sup>a,a1,c</sup><br>Tomatensauce<br>Reibekäse <sup>g</sup><br>Apfel | Salzkartoffeln<br>Kräuterquark, <sup>g</sup><br>Leinöl<br>Gurkensalat | Hühnerfrikassee, Kapern,<br>Champignons, Spargel,<br>Erbsen, Möhren, <sup>1,a,a1,g,z1</sup><br>Reis<br>Birne | Schollenfilet mehliert,<br>MSC <sup>a,a1,d,g</sup><br>Salzkartoffeln<br>Senf-Dillsauce <sup>1,a,a1,g,j</sup><br>Linsensalat, Paprika und<br>Lauch, <sup>1,3,5,j,l</sup> | Gemüseintopf, Kartoffeln,<br>Möhren, Erbsen, Rosenkohl<br>Vollkornknäckebrot <sup>a,a2</sup><br>Joghurt Kirsch <sup>g</sup> |
| Vesper          | Kinder Bueno <sup>a,a1,a2</sup><br><sub>,g</sub>                              | Marmorkuchen <sup>a,a1,c</sup>  | Dip-Sticks <sup>a,a1,a3</sup><br>Kräuterquark, <sup>g</sup><br>Gemüseteller                                  | Schoko Kokoskuchen  | Kickerbrötchen <sup>a,a1,a3,f,g,k</sup><br>Gemüseteller<br>Käse gemischt <sup>1,g</sup><br>Tomatencreme                     |

\*Allergene sind mit Buchstaben gekennzeichnet und können dem „Anhang II, LMIV“ entnommen werden.

\*zu allen Mahlzeiten gibt es ungesüßten Tee und Wasser

\*Sonderkost und vegetarische Mahlzeiten sind in der Küche zu erfragen!

Herr Faast 033200/501804

\*TGU- Transgourmet Ursprung, mehr Information unter [www.Transgourmet-Ursprung.de](http://www.Transgourmet-Ursprung.de)

\*Änderung vorbehalten

### Legende

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l, z1 = Hühnerfleisch

Unsere Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet:



Guten Appetit wünscht das Kita Küchen Team!!!