



## 5. Woche vom 26.01. – 30.01.2026

Mit Kennzeichnung der Allergene.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	 <p>Tomatencremesuppe<sup>M,Sel</sup> Milchreis<sup>M</sup> Zimt-Zucker</p>	  	 <p>Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung<sup>GG-W,M,Ei</sup> in Tomatensoße<sup>Sel</sup> Himbeerquark<sup>M</sup></p>	 <p>Kartoffelgratin mit Mais und Möhren<sup>M,Sel</sup> Obst</p>	  
Menü II	<p>Hühnerfrikassée mit Möhren, Erbsen<sup>M,Sel</sup> Vollkornreis Himbeerquark<sup>M</sup></p> 	<p>Eieromelette<sup>Ei,M</sup> Kartoffelpüree<sup>M</sup> Rahmspinat<sup>M,Sel</sup> Obst</p>		 	<p>Hähnchenkeule<sup>GG-W,So</sup> in Bratensoße<sup>Sel</sup> Spirelli-Nudeln<sup>GG-W</sup> Gurkenstück Schokopudding<sup>M</sup></p>
Menü III		<p>Geflügelfrikadelle<sup>Sen,GG-W, Ei, M</sup> in Bratensoße<sup>Sel</sup> Reis Chinakohl-Karotten-Mais-Salat Senf-Honig-Dressing<sup>Sen</sup> Obst</p>	<p>Paniertes Schollenfilet<sup>F,GG-W</sup> Paprikasoße<sup>M,Sel</sup> Kartoffelpüree<sup>M</sup> Karottenstück Johannisbeerjoghurt<sup>M</sup></p> 	<p>Rinderklößchen<sup>GG-W,Ei,Sel,Sen</sup> in Rahmsoße<sup>M,Sel</sup> Schleifennudeln<sup>GG-W</sup> gedünstete Bohnen<sup>Sel</sup> Obst</p>	<p>Kartoffeleintopf<sup>Sel</sup> mit Geflügelwurstscheiben Kornkracherbrötchen<sup>GG-R,GG-G,GG-W,Ses</sup> Schokopudding<sup>M</sup></p>

Änderungen bleiben vorbehalten –  
Guten Appetit!

Ei = Ei  
Er = Erdnuss  
F = Fisch  
K = Krebstiere  
L = Lupine  
M = Milch  
Sel = Sellerie  
Sen = Senf  
Ses = Sesam

So = Soja  
SO2 = Schwefeldioxid  
W = Weichtiere  
GG-W = Weizengluten  
GG-R = Roggengluten  
GG-Gerste = Gerstengluten  
GG-H = Hafergluten  
GG-D = Dinkelgluten  
GG-K = Kamutgluten

Sch-Ca = Cashewkerne  
Sch-Ha = Haselnuss  
Sch-Ma = Mandel  
Sch-Mc = Macadamia  
Sch-Pa = Paranuss  
Sch-Pe = Pekannuss  
Sch-Pi = Pistazie  
Sch-W = Walnuss  
Sch-alle = alle Schalenfrüchte


**Hinweis:** Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein können.



**BIO-Menü:** Die mit diesem Zeichen gekennzeichneten Menüs stammen zu 100 % aus biologisch/ökologischem Anbau.

D-HF-006-15409-R Kontrollnummer der Kontrollstelle DF-ÖKO-006



Die Menüs 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.