

KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen

| KW | 5 | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 |
|------------|------------|---|--|--|
| | | DGE -Menülinie | Vegetarisch | Die Aktionswoche (Regionaler Speiseplan) |
| Montag | 26.01.2026 | BIO-Vollkorn-Penne a1 mit Spinat-Erdnuss Sauce e,g und Rohkostsalat aus BIO-Karotten & Apfel | Gemüsebällchen c auf Senf Sauce g,j mit BIO-Vollkornreis und Kohlrabi Sticks | Semmelknödel a1,c,g in Rahmsauce g dazu Gurkensticks |
| Dessert | | Obst der Saison | Obst der Saison | Obst der Saison |
| Dienstag | 27.01.2026 | Putengulasch mit Rösti-Taler und Rote Beete-Salat | Plant-Based Schnitzel „Wiener Art“ a1 in Kräuter-Sauce a1,g mit BIO-Langkornreis und Pariser Karotten | Bayerischer Geflügel Leberkläse mit Ketchup und Kartoffelsalat (Essig & Öl) aus BIO-Kartoffeln |
| Dessert | | Milchreis g | Milchreis g mit Zimt & Zucker | Milchreis g mit Zimt & Zucker |
| Mittwoch | 28.01.2026 | Chili sin Carne i,l (Kidneybohnen, Paprika, BIO-Gemüsemais, BIO-Linsen) mit BIO-Vollkornreis und Sour Cream g | Buchstabensuppe mit Kaisergemüse (BIO-Karotten, BIO-Blumenkohl & Brokkoli) in Gemüsebrühe a1,c,i und BIO-Weizenbrötchen a1 | Kartoffelsuppe g aus BIO-Kartoffel dazu Mehrkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k |
| Dessert | | Obst der Saison | Obst der Saison | Obst der Saison |
| Donnerstag | 29.01.2026 | MSC Alaska Seelachsfilet Crispy a1,d mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt g mit BIO-Vollkornnudeln a1 und Blattspinat | BIO-Farfalle a1 mit Gemüsebolognese i, dazu Karottensalat aus BIO-Karotten mit Apfel | Schweinelachsschnitzel a1,c mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln g und Pariser Karotten |
| Dessert | | Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree g | Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree g | Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree g |
| Freitag | 30.01.2026 | BIO-Bulgur a1 mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt g und BIO-Falafel Bällchen a1 dazu Tomatensalat | Falafelbällchen a1 auf Remouladensauce ¹ g,j mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln g dazu BIO-Gurkensalat mit Essig und Öl | Köstliche Käsespätzle a1,c,q mit Gouda überbacken und Sahnsauce dazu Rösti-zwiebeln a1 |
| Dessert | | Obst der Saison | Obst der Saison | Obst der Saison |

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit!"



Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B



Die Menülinie mit dem "DGE"-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Menüs mit Rindfleisch
Menüs mit Geflügelfleisch
Menüs mit Fisch
Menüs mit Schwein



Vegetarisches Menü
Veganes Menü
geeignet für glutenfrei
geeignet für laktosefrei

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylalinquelle), 11d (Acesulfam)] 12 gentechnisch verändert

Allergenkennzeichnung:

a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebszeugehnisse | c Eier und Eiererzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h4 (Kaschnuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse] | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse