



Speisenplan Kindergarten und Schule 12.01.2026 – 16.01.2026

KW 03

## Menü 1

MONTAG

**Vegetarische Tortellini  
an einer cremigen  
Ratatouille-Soße**  
(a1, c, g)



Obst

DIENSTAG

**Vollkorn-Nudeln (Bio)  
mit vegetarischer Bolognesesoße  
(mit Karottenwürfeln)**  
(a1, c, g)



**Mandarinenjoghurt (g)**

MITTWOCH

**Gemüse-Geschnetzeltes  
mit Reis (Bio)  
(Erbsen, Möhren, Brokkoli)**  
(a1, c, g)



Obst

DONNERSTAG

**Knuspriges Seelachsfilet  
mit Salzkartoffeln (Bio)  
und Brokkoli-Soße**  
(a1, c, g, d)



**Naturjoghurt, mild (g)**

FREITAG

**Linsen mit Spätzle  
und Putensaitenwurst**  
(a1, c, g, 4)



Obst

## Menü 2

MONTAG

**Vegetarische Köttbullar  
auf gebratenem Gemüse  
dazu ein Joghurtdip**  
(a1, c, g)

DIENSTAG

**Gebackene Polenta  
dazu Gemüse-Ratatouille  
(Tomaten und Brokkoli)**  
(a1, c, g)

MITTWOCH

**Blumenkohl-Käse-Stern  
auf milder Tomatensoße  
dazu Kartoffeln**  
(a1, c, g)

DONNERSTAG

**Gebratenes Gemüse mit  
Couscous und Kräutersoße**  
(a1, c, g)

FREITAG

**Naturjoghurt, mild (g)**

**Vollkornpasta mit gedämpften  
Kohlrabi und Petersiliensoße**  
(a1, c, g)

Obst

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene siehe Anhang**

„Bioprodukte“ nur für vertraglich ausgeschriebene Kindergärten | DE-ÖKO-006



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.