



Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kita's" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen".

Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) zertifiziert und mit diesem Logo



Woche 07 09.02.2026 bis 13.02.2026	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
Tagesgericht	Käsespätzle(A,B1,F) mit Röstzwiebeln(B1) und Blattsalat in Kräuterdressing	"Nasi Goreng" Hähnchen mit Reis , Karotten und Erbsen(B1,D,N) 	Gebackenes Dorschfilet(B1) mit Karotten,Sellerie(C), Lauchstreifen dazu Senfsoße(D) und Kartoffeln 	Vollkornpenne (B1) mit Sonnenblumen Bolognese und Reibekäse(A) dazu Karottensalat	Kartoffelgnocchi(B1) mit Tomatenkräutersoße und Mais-Bohnensalat
Nachtisch	Apfel	Pudding(A)	Clementine	Erdbeerjoghurt(A)	Berliner(A,B1,F)
Es gibt auch Speiseangebote für Diabetiker und Sonderkostformen !					
Bei Rückfragen und Bestellungen wenden Sie sich bitte direkt an unser Küchenteam. Tel.: 0 68 42 - 510 93 -21, Fax: -24					

Symbol-Übersicht



Spezifikation:

Glutenhaltiges Getreide	Schalenfrüchte
B1 Weizen	G1 Mandeln
B2 Dinkel	G2 Haselnüsse
B3 Roggen	G3 Walnüsse
B4 Gerste	G4 Kaschunüsse
B5 Kamut	G5 Pekanüsse
B6 Einkorn	G6 Paranüsse
B7 Emmer	G7 Pistazien
B8 Hafer	G8 Macadamianüsse

Milch und Erzeugnisse daraus

Senf und Erzeugnisse daraus

Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus

Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr

Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus

Fische und Erzeugnisse daraus

Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Krebstiere und Erzeugnisse daraus

Soja und Erzeugnisse daraus

Sellerie und Erzeugnisse daraus

Eier und Erzeugnisse daraus

Lupinen und Erzeugnisse daraus

Sesam und Erzeugnisse daraus

