

# Wochenmenüplan vom 20.01.2025 bis 26.01.2025

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS	Gericht 1 WS
Montag, 20.01.2025	Vollkorn-Fischstäbchen aus Seelachs A,A1,D Remouladen Sauce C,G,L Kartoffelpüree G  kcal 657,0 / kJ 2748,9 / Fett 41,1 / EW 21,6 / KH 48,2 / BE 4,0	Erbsen in Zitronen-Buttersauce G Vollkorn Nudeln A,A1  kcal 479,5 / kJ 2006,3 / Fett 14,9 / EW 13,8 / KH 69,2 / BE 5,8	Obst der Saison  kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Vollkorn-Fischstäbchen aus Seelachs A,A1,D Remouladen Sauce C,G,L Kartoffelpüree G  kcal 676,3 / kJ 2829,8 / Fett 41,2 / EW 22,1 / KH 52,0 /
Dienstag, 21.01.2025	Curry-Kokos-Suppe / Weizenbaguette A,A1,A3  kcal 557,1 / kJ 2330,9 / Fett 40,5 / EW 7,5 / KH 38,6 / BE 3,2	Dunkle Rahmsauce BIO G Karotten, Erbsen Gemüse Reis  kcal 236,0 / kJ 987,3 / Fett 21,5 / EW 4,1 / KH 6,0 / BE 0,5	Quark mit Waldbeeren G  kcal 56,6 / kJ 236,8 / Fett 0,4 / EW 9,2 / KH 3,2 / BE 0,3	Curry-Kokos-Suppe / Weizenbaguette A,A1,A3  kcal 602,5 / kJ 2520,8 / Fett 44,8 / EW 7,8 / KH 39,7 /
Mittwoch, 22.01.2025	Karotten Suppe G Weizenbaguette A,A1,A3  kcal 317,5 / kJ 1328,4 / Fett 12,2 / EW 7,5 / KH 42,6 / BE 3,6	Tomaten-Rahmsauce G Nudeln Fusilli A,A1  kcal 433,4 / kJ 1813,5 / Fett 9,9 / EW 12,4 / KH 70,1 / BE 5,8	Obst der Saison  kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Karotten Suppe G Weizenbaguette A,A1,A3  kcal 351,3 / kJ 1469,7 / Fett 14,4 / EW 8,1 / KH 45,4 /
Donnerstag, 23.01.2025	Kartoffelpuffer A,A1,C   3 Apfelmus BIO G   3  kcal 383,2 / kJ 1603,3 / Fett 10,7 / EW 8,3 / KH 63,2 / BE 5,3	Falafelbällchen BIO A,A1 Paprika und Mais Kräuterquark G  kcal 273,8 / kJ 1145,5 / Fett 11,9 / EW 13,8 / KH 23,1 / BE 1,9	Birne BIO  kcal 41,6 / kJ 174,1 / Fett 0,2 / EW 0,4 / KH 9,9 / BE 0,8	Kartoffelpuffer A,A1,C   3 Apfelmus BIO G   3  kcal 503,9 / kJ 2108,1 / Fett 13,6 / EW 10,6 / KH 84,6 /
Freitag, 24.01.2025	Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse A,,/I Vollkorn Nudeln A,A1  kcal 438,4 / kJ 1834,1 / Fett 10,1 / EW 17,9 / KH 65,7 / BE 5,5	Kartoffelauflauf Tomate mit Paprika G,/I  kcal 213,0 / kJ 891,2 / Fett 10,4 / EW 10,5 / KH 18,0 / BE 1,5	Joghurt Banane Kirsche G  kcal 68,5 / kJ 286,4 / Fett 1,3 / EW 4,6 / KH 8,7 / BE 0,7	Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse A,,/I Vollkorn Nudeln A,A1  kcal 492,5 / kJ 2060,4 / Fett 10,9 / EW 19,9 / KH 75,0 /

### Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- Enthält Phosphate
- Gewachst
- Koffeinhalzig

- Glutenhaltiges Getreide
- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mandeln

- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxyd; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

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

Änderungen vorbehalten

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006



# Wochenmenüplan vom 27.01.2025 bis 02.02.2025

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS	Gericht 1 WS
Montag, 27.01.2025	Curry-Linsen Sauce mit Gemüse G, Reis  kcal 240,7 / kJ 1007,0 / Fett 10,5 / EW 9,6 / KH 23,9 / BE 2,0	Gemüsebolognese / Nudeln Farfalle BIO A,A1  kcal 351,3 / kJ 1470,0 / Fett 1,6 / EW 11,3 / KH 71,4 / BE 6,0	Obst der Saison  kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Curry-Linsen Sauce mit Gemüse G, Reis  kcal 270,8 / kJ 1132,9 / Fett 11,9 / EW 10,8 / KH 26,9 /
Dienstag, 28.01.2025	Karotten Suppe G Weizenbaguette A,A1,A3  kcal 351,3 / kJ 1469,7 / Fett 14,4 / EW 8,1 / KH 45,4 / BE 3,8	Kartoffelgratin mit Erbsen und Rinderhack A,G  kcal 372,4 / kJ 1558,1 / Fett 18,0 / EW 12,1 / KH 38,9 / BE 3,2	Joghurt mit Apfel Bio G   3  kcal 656,5 / kJ 2746,7 / Fett 12,6 / EW 41,7 / KH 88,1 / BE	Karotten Suppe G Weizenbaguette A,A1,A3  kcal 373,8 / kJ 1564,0 / Fett 15,8 / EW 8,4 / KH 47,2 /
Mittwoch, 29.01.2025	Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Rahmspinat G, Salzkartoffeln  kcal 374,0 / kJ 1564,9 / Fett 13,9 / EW 15,4 / KH 44,5 / BE 3,7	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus BIO G   3  kcal 575,0 / kJ 2405,8 / Fett 14,4 / EW 15,9 / KH 95,2 / BE 7,9	Obst der Saison  kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Rahmspinat G, Salzkartoffeln  kcal 405,3 / kJ 1695,9 / Fett 15,0 / EW 16,0 / KH 49,1 /
Donnerstag, 30.01.2025	Möhren und Blumenkohl in Rahmsauce G Vollkorn Nudeln A,A1  kcal 446,7 / kJ 1868,9 / Fett 13,0 / EW 12,2 / KH 66,6 / BE 5,5	Tomatensuppe mit Paprika G,, Weizenbaguette A,A1,A3  kcal 342,3 / kJ 1432,1 / Fett 11,5 / EW 7,5 / KH 50,4 / BE 4,2	Joghurt mit Mango BIO G  kcal 54,4 / kJ 227,6 / Fett 1,1 / EW 3,6 / KH 7,0 / BE 0,6	Möhren und Blumenkohl in Rahmsauce G Vollkorn Nudeln A,A1  kcal 510,5 / kJ 2135,9 / Fett 14,8 / EW 14,0 / KH 76,1 /
Freitag, 31.01.2025	Makkaroni Auflauf mit Karotten in Tomatensauce A,A1,G  kcal 806,8 / kJ 3375,8 / Fett 12,4 / EW 24,9 / KH 143,4 / BE 11,9	Blumenkohl, Brokkoli und Möhren Kartoffelpüree G Kräutersauce G  kcal 257,9 / kJ 1079,2 / Fett 9,4 / EW 7,6 / KH 33,6 / BE 2,8	Obst der Saison  kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Makkaroni Auflauf mit Karotten in Tomatensauce A,A1,G  kcal 847,2 / kJ 3544,6 / Fett 13,0 / EW 26,1 / KH 150,6

### Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- Enthält Phosphate
- Gewachst
- Koffeinhaltig

- Glutenhaltiges Getreide
- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mandeln

- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

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

Änderungen vorbehalten

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006

