

# Wochenmenüplan vom 06.01.2025 bis 12.01.2025

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS	Gericht 1 WS
Montag, 06.01.2025	Makkaroni Auflauf Brunoise <i>A,A1,I</i>  kcal 535,9 / kJ 2242,2 / Fett 2,3 / EW 16,5 / KH 108,5 / BE 9,0	Kartoffelcremesuppe <i>G</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i>  kcal 324,4 / kJ 1357,2 / Fett 12,6 / EW 6,6 / KH 44,4 / BE 3,7	Obst der Saison  kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Makkaroni Auflauf Brunoise <i>A,A1,I</i>  kcal 562,7 / kJ 2354,3 / Fett 2,4 / EW 17,3 / KH 113,9 /
Dienstag, 07.01.2025	Paniertes Seelachsfilet <i>A,A1,D</i> Erbsen/Mais Gemüse in Rahm <i>G</i> BIO - Salzkartoffeln  kcal 331,9 / kJ 1388,8 / Fett 10,1 / EW 15,5 / KH 42,6 / BE 3,6	Basilikum-Käsesauce mit Kohlrabi <i>G,H1</i> Spätzle <i>A</i>  kcal 391,8 / kJ 1639,1 / Fett 18,2 / EW 12,3 / KH 44,1 / BE 3,7	Joghurt mit Himbeeren <i>G</i>  kcal 45,2 / kJ 189,0 / Fett 1,1 / EW 3,7 / KH 4,7 / BE 0,4	Paniertes Seelachsfilet <i>A,A1,D</i> Erbsen/Mais Gemüse in Rahm <i>G</i> BIO - Salzkartoffeln  kcal 352,6 / kJ 1475,5 / Fett 10,1 / EW 16,1 / KH 46,9 /
Mittwoch, 08.01.2025	Spinat-Käse Auflauf <i>A,A1,G</i>  kcal 798,0 / kJ 3338,7 / Fett 17,1 / EW 25,4 / KH 131,5 / BE 11,0	Karotten Vollkorn Rösti <i>A,A1,A2,A4,A5,C,G</i> Rahmsauce <i>G</i>  kcal 3503,4 / kJ 14658,3 / Fett 57,3 / EW 117,6 / KH 575,3 / BE 47,9	Obst der Saison  kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Spinat-Käse Auflauf <i>A,A1,G</i>  kcal 837,9 / kJ 3505,7 / Fett 17,9 / EW 26,7 / KH 138,0
Donnerstag, 09.01.2025	Kartoffel-Rinder-Topf mit Gemüse <i>A,G</i>  kcal 500,5 / kJ 2093,9 / Fett 33,1 / EW 16,9 / KH 32,5 / BE 2,7	Sojageschnitzeltes mit Paprikarahm <i>F,G</i> Bulgur <i>A,A1</i>  kcal 359,8 / kJ 1505,5 / Fett 8,4 / EW 19,4 / KH 46,2 / BE 3,8	Quark mit Kirschen BIO <i>G,I</i>  kcal 66,7 / kJ 278,9 / Fett 0,9 / EW 6,6 / KH 7,2 / BE 0,6	Kartoffel-Rinder-Topf mit Gemüse <i>A,G</i>  kcal 525,5 / kJ 2198,6 / Fett 34,7 / EW 17,7 / KH 34,1 /
Freitag, 10.01.2025	Tomatensuppe mit Schmetterlingsnudeln <i>A,A1,G</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i>  kcal 594,3 / kJ 2486,6 / Fett 13,6 / EW 14,9 / KH 100,5 / BE 8,4	Blumenkohl Kartoffelpüree <i>G</i>  kcal 2952,6 / kJ 12353,5 / Fett 37,3 / EW 32,1 / KH 604,9 / BE 50,4	Obst der Saison  kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Tomatensuppe mit Schmetterlingsnudeln <i>A,A1,G</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i>  kcal 649,3 / kJ 2716,8 / Fett 15,0 / EW 16,2 / KH 109,5

### 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



# Wochenmenüplan vom 13.01.2025 bis 19.01.2025

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS	Gericht 1 WS
Montag, 13.01.2025	Milchreis <small>G/</small> Zimt und Zucker <small>/</small>  kcal 294,3 / kj 1231,4 / Fett 5,7 / EW 12,4 / KH 47,4 / BE 3,9	Tomatencremesuppe <small>G</small> Weizenbaguette <small>A,A1,A3</small>  kcal 400,1 / kj 1674,2 / Fett 26,8 / EW 7,5 / KH 30,6 / BE 2,6	Obst der Saison  kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Milchreis <small>G/</small> Zimt und Zucker <small>/</small>  kcal 927,0 / kj 3878,7 / Fett 6,3 / EW 13,8 / KH 200,8 /
Dienstag, 14.01.2025	Vollkorn-Fischstäbchen <small>A,A1,D</small> Remouladen Sauce <small>C,G,L</small> BIO - Salzkartoffeln  kcal 645,8 / kj 2702,2 / Fett 40,2 / EW 20,7 / KH 47,7 / BE 4,0	Gemüsefrikassee mit Möhre, Erbsen und <small>G</small> Nudeln - Bio-Vollkornspirelli <small>A,A1</small>  kcal 434,8 / kj 1819,2 / Fett 12,1 / EW 11,8 / KH 66,0 / BE 5,5	Joghurt Banane Kirsche <small>G</small>  kcal 68,5 / kj 286,4 / Fett 1,3 / EW 4,6 / KH 8,7 / BE 0,7	Vollkorn-Fischstäbchen <small>A,A1,D</small> Remouladen Sauce <small>C,G,L</small> BIO - Salzkartoffeln  kcal 796,9 / kj 3334,4 / Fett 50,2 / EW 25,6 / KH 57,4 /
Mittwoch, 15.01.2025	Hähnchenbrust, gebraten Kartoffelpüree <small>G</small> Möhren Gewürzt  kcal 320,4 / kj 1340,6 / Fett 4,0 / EW 24,6 / KH 43,7 / BE 3,6	Nudelauf mit Bohnen und Mais <small>A,A1,G</small>  kcal 425,0 / kj 1778,3 / Fett 17,4 / EW 15,0 / KH 49,4 / BE 4,1	Apfel  kcal 61,0 / kj 255,2 / Fett 0,0 / EW 0,3 / KH 14,4 / BE 1,2	Hähnchenbrust, gebraten Kartoffelpüree <small>G</small> Möhren Gewürzt  kcal 337,8 / kj 1413,5 / Fett 4,1 / EW 25,1 / KH 47,2 /
Donnerstag, 16.01.2025	Kichererbsen-Suppe <small>/</small> Weizenbaguette <small>A,A1,A3</small>  kcal 218,9 / kj 916,1 / Fett 1,8 / EW 6,7 / KH 41,6 / BE 3,5	Möhren Gewürzt Tomatensauce <small>/</small> BIO - Salzkartoffeln  kcal 257,5 / kj 1077,2 / Fett 0,5 / EW 5,1 / KH 54,9 / BE 4,6	Joghurt Vanille <small>G</small>  kcal 58,6 / kj 245,1 / Fett 1,0 / EW 6,6 / KH 5,0 / BE 0,4	Kichererbsen-Suppe <small>/</small> Weizenbaguette <small>A,A1,A3</small>  kcal 242,9 / kj 1016,4 / Fett 2,0 / EW 7,4 / KH 46,1 /
Freitag, 17.01.2025	Bulgur Pfanne mit Möhren <small>A,A1</small> Tomatensauce  kcal 180,5 / kj 755,2 / Fett 2,0 / EW 4,6 / KH 33,0 / BE 2,8	Gemüsegeschnetzeltes mit Soja in Pestosauce <small>F,G,H1</small> Reis  kcal 217,5 / kj 910,2 / Fett 15,3 / EW 7,2 / KH 11,4 / BE 0,9	Obst der Saison  kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Bulgur Pfanne mit Möhren <small>A,A1</small> Tomatensauce  kcal 213,6 / kj 893,6 / Fett 2,4 / EW 5,5 / KH 38,9 / BE

### 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
- Schwefeldioxide; 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

