


Wochen Speisen Plan KW 03



	Montag, 12. Januar 2026	Dienstag, 13. Januar 2026	Mittwoch, 14. Januar 2026	Donnerstag, 15. Januar 2026	Freitag, 16. Januar 2026
Menü 1 	Veggie Bällchen in Rahmsoße mit Reis und Brechbohnen	Hähnchen Schnitzel mit Ketchup, Kartoffeln und Eisbergsalat mit Gurken	Hörnchennudeln mit Tomatensoße, Reibekäse und Chinakohl- Karotten- Salat	Seelachs -Backfisch - Filet mit Kräuter-Rahmsoße, Kartoffeln und Möhren	
	A,A1,M,H	A,A1	A,A1,M	A,A1,M,D	
Menü 2		Veggie Schnitzel mit Ketchup, Kartoffeln und Eisbergsalat mit Gurken		Veggie Fisch mit Kräuter-Rahmsoße, Kartoffeln und Möhren	
		A,A1,H		A,A1,M,H	
Dessert 	Vanillepudding M	Obst der Saison	Erdbeerjoghurt M	Obst der Saison	
	Das gekennzeichnete Menü mit dem Logo  entspricht in Verbindung mit dem entsprechend gekennzeichneten Dessert 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.				
	Änderungen vorbehalten! R = Rind G = Geflügel F= Fisch				
	Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6= gewacht; 7= mit Phosphat; 8=mit Süßungsmitteln; 9=coffeinhaltig				
	Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) ; B=Senf; C= Eier; D=Fisch; E =Erdnüsse; F= Schalenfrüchte ; G=Sellerie; H= Soja; I= Weichtiere;				
	J=Sesam; K= Krebstiere; L=Süßlupinen; M= Milch und Laktose; N=Schwefeldioxid und Sulfite ; Wir verwenden zum Süßen: Haushaltszucker und Honig				
	Wir verwenden zum Würzen: Jodsalz, Pfeffer, Kräuter, Curry, Muskatnuss, Paprika, Gemüsebrühe (beinhaltet Sellerie als Zusatz) Fleischbrühe vom Rind und Hähnchen.				
	Menüservice Bon Appetit				
	Im Potzweiler 21				
	55413 Oberdiebach				
	www.bonappetit-menue.de Mail: bonappetit@mail.de				
	Tel.: 06743 9477588 Mobil: 0157 33622500				