

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 Qualitätstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE Qualitätstandard 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= Mich 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				