

Wochen Speisen Plan KW 07



	Montag, 9. Februar 2026	Dienstag, 10. Februar 2026	Mittwoch, 11. Februar 2026	Donnerstag, 12. Februar 2026	Freitag, 13. Februar 2026
Menü 1 	BIO Vollkornnudeln Penne mit Gemüse- Rahmsoße (Zucchini, Paprika Aubergine,Tomaten), Reibekäse	Eieromelette mit Kartoffeln und Rahmspinat	Hähnchengeschnetzeltes in Paprika- Tomatensoße, Reis und Erbsen	Kabeljau – Fischfiguren mit Schnittlauch-Dip, Kartoffelpüree und Gurkensalat	
	A,A1,M	A,A1,M,C	A,A1,M	A,A1,M,D	
Menü 2			Gemüse- Reis- Auflauf (Karotten, Blumenkohl, Paprika, Brokkoli) mit Käse	Kürbis - Steckrübe Frikadelle mit Schnittlauch-Dip, Kartoffelpüree, Gurkensalat	
			M	A,A1,M	
Dessert 	Apfelmus	Obst der Saison	Schokopudding 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				