

Wochen Speisen Plan KW 08



	Montag, 16. Februar 2026	Dienstag, 17. Februar 2026	Mittwoch, 18. Februar 2026	Donnerstag, 19. Februar 2026	Freitag, 20. Februar 2026
--	--------------------------	----------------------------	----------------------------	------------------------------	---------------------------

Menü 1 

Rosenmontag

Veggie Bällchen in Rahmsoße mit Reis und Brechbohnen

Hörnchennudeln mit Tomatensoße, Reibekäse und Chinakohl- Karotten- Salat

Seelachs -Backfisch - Filet mit Kräuter-Sahnesoße, Kartoffeln und Möhren


A,A1,M,H

A,A1,M

A,A1,M,D

Menü 2


Veggie Fisch mit Kräuter-Sahnesoße, Kartoffeln und Möhren

Dessert 

Obst der Saison

Vanillepudding M

A,A1,M,H
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