

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

Hörnchen nudeln 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

A,A1,M,H

Dessert 

Obst der Saison

Vanillepudding 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