

Menüplan vom 26.01. – 30.01.2026 (KW5)

26.01.2026	Rotkrautsalat mit Apfel und Preiselbeere 3,5,k Nudel-Käsegratin 1,a1,c,d,j, dazu Brokkoli Vanillepudduing c
27.01.2026	Feldsalat mit Honigdressing 5,h,k Eierpfannkuchen mit Apfelmus 3,a1,b,c Banane
28.01.2026	Tomatensalat 5,k Gebundener Kartoffeleintopf c,d Bio Dinkel-Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,c,g,g1,g2,i,j Apfel
29.01.2026	Gurkensticks Hokifilet Müllerin Art a1,c,e, leichte Senfsauce c,d,h Salzkartoffeln Joghurt Dessert c mit Schokostreusel c,j
oder	Gurkensticks Gekochte Eier b, leichte Senfsauce c,d,h, Salzkartoffeln Joghurt Dessert c mit Schokostreusel c,j
30.01.2026	Zeugnisse, kein Mittagsdienst und Ganztag



Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel
5 = geschwefelt
9 = mit Süßungsmittel

a1= Weizen
a2 -= Roggen
a3 = Gerste
a4 = Hafer
b = Eier
c = Milch einschl. Laktose
d = Sellerie
e = Fisch
h = Senf
i = Sesamsamen
j = Soja
k = Sulfur
l = Krustentiere
m = Lupine

g1 = Mandeln
g2 = Haselnüsse
g3 = Walnüsse
g4 = Cashewnüsse
g5 = Pecannüsse
g6 = Paranüsse
g7 = Pistazien
g8 = Macadamianüsse