

# Wochenmenü

KW 04, 19.01.2026 - 25.01.2026  
Kindergarten

Hausgemacht Bio-Catering GmbH  
Hauptstraße 107  
75056 Sulzfeld  
Telefon: 07269 919908-0  
Fax: 07269 919908-23



| Montag<br>19.01.2026                                                                 | Dienstag<br>20.01.2026                                                             | Mittwoch<br>21.01.2026                                                                     | Donnerstag<br>22.01.2026                                                        | Freitag<br>23.01.2026                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chili sin Carne mit Kartoffeln und Salat<br>a, a2, e, j, l                           | Geflügelgeschnetzeltes mit Früchte-Currysoße Reis und Salat<br>a, a1, d, e         | Spaghetti mit Linsenbolognese und Salat<br>a, a1, e, j, l                                  | Gekochtes Ei mit Senfsoße und Petersilienkartoffel, dazu Obst<br>a, a1, b, d, l | Broccolisuppe, Grießbrei mit Kirschen<br>a, a1, d, e                                              |
| Gaisburger Marsch (Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, Spätzle), dazu Obst<br>a, a1, e | Tortellini mit Tomate-Mozzarellasoße, dazu Mango-Mascarponequark<br>a, a1, b, d, j | Hausgemachte Fischfrikadellen mit Dillsoße und Reis<br>a, a1, a2, a3, a4, b, d, e, f, i, l | Gnocchis mit provenzialischer Soße und Salat<br>a, a1, d, e                     | Hausgemachter Karotten-Kürbisbratling mit Schnittlauchdip und Salzkartoffeln<br>a, a1, b, d, e, l |
| Pasta mit hausgemachter Tomatensoße, Reibekäse und Salat<br>a, a1, d, e, l           | Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat<br>a, a1, d, e       | Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat<br>a, a1, d, e, l            | Pasta mit hausgemachter Kräutersoße und Reibekäse, dazu Salat<br>a, a1, d, e    | Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse, dazu Salat und Apfelmilchreis<br>a, a1, d, e, l    |



Garantie für Ihre gesunde und genussvolle Ernährung: Zur Herstellung unserer hausgemachten Speisen verwenden wir ausschließlich biologisch erzeugte Lebensmittel. Unsere Produkte sind daher biologische Produkte gemäß Verordnung (EG) Nr 2018/848 .Ausnahme: Bei Verwendung von Wild sind diese Lebensmittel im Speiseplan mit einem \* als 'aus Wildfang stammend' gekennzeichnet. Kurzfristige Änderungen am Speiseplan wegen Verfügbarkeit von Zutaten vorbehalten. Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch aus Wildfang, j=Soja, l=Senf



mit Geflügel



Vegetarisch



mit Ei



Vegetarisch



Wenn Sie nur diese Essen bestellen, folgen sie den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. .

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 19.01.2026 - 25.01.2026

a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch aus Wildfang, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

19.01.2026, Menü 1, Chili sin Carne mit Kartoffeln und Salat \* Chili sin carne (veget): a,a2,e,j \* Gurkensalat mit Dressing: e,l \* Salzkartoffel: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:293.3/70,1 | Fett:2,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:9,4g | davon Zucker:1,4g | Eiweiß:2,7g | Salz:0,8g

19.01.2026, Menü 2, Gaisburger Marsch (Eintopf mit Kartoffeln,Karotten, Spätzle), dazu Obst \* Gaisburger Marsch (Kartoffeln,Karotten): e \* Obst (Apfel,Clementinen): keine \* Spätzle für Gaisburger Marsch: a,a1 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:289.11/69,1 | Fett:0,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:11,0g | davon Zucker:3,1g | Eiweiß:1,8g | Salz:0,6g

19.01.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße, Reibekäse und Salat \* Pasta für Tomatensoße: a,a1 \* Reibekäse: d \* Salat: keine \* Salatdressing: e,l \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:603.36/144,4 | Fett:4,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:21,0g | davon Zucker:1,5g | Eiweiß:4,6g | Salz:0,9g

20.01.2026, Menü 1, Geflügelgeschnetzeltes mit Früchte-Currysoße Reis und Salat \* Früchte-Currysoße: a,a1,d \* Hühnerfleisch: keine \* Karottensalat: e \* Reis Langkorn: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:486.04/116,9 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:18,2g | davon Zucker:2,0g | Eiweiß:4,1g | Salz:1,0g

20.01.2026, Menü 2, Tortellini mit Tomate-Mozzarellasoße, dazu Mango-Mascarponequark \* Mango-Mascarponequark: d \* Tomaten-Mozzarellasoße: a,a1,d \* Tortellini (vegetarisch): a,a1,b,d,j \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:657.83/157,1 | Fett:5,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:20,3g | davon Zucker:4,7g | Eiweiß:6,1g | Salz:1,1g

20.01.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat \* Karottensalat: e \* Pasta: a,a1 \* Reibekäse: d \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:594.98/142,6 | Fett:4,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:19,9g | davon Zucker:1,8g | Eiweiß:4,8g | Salz:0,9g

21.01.2026, Menü 1, Spaghetti mit Linsenbolognese und Salat \* Linsenbolognese: e,j \* Salat bunt: keine \* Salatdressing: e,l \* Spaghetti: a,a1 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:364.53/87,3 | Fett:2,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:14,4g | davon Zucker:0,6g | Eiweiß:2,7g | Salz:0,6g

21.01.2026, Menü 2, Hausgemachte Fischfrikadellen mit Dillsoße und Reis \* Dillsoße: a,a1,d,e \* Fischfrikadellen hausgemacht: a,a1,a2,a3,a4,b,d,e,f,i,l \* Reis Langkorn: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:536.32/128,3 | Fett:3,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:17,8g | davon Zucker:0,5g | Eiweiß:5,8g | Salz:0,9g

21.01.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat \* Pasta: a,a1 \* Reibekäse: d \* Salat bunt: keine \* Salatdressing: e,l \* Tomatensoße: a,a1,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:607.55/145,2 | Fett:4,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:21,0g | davon Zucker:1,4g | Eiweiß:5,1g | Salz:0,9g

22.01.2026, Menü 1, Gekochtes Ei mit Senfsoße und Petersilienkartoffel, dazu Obst \* Ei gekocht: b \* Obst (Apfel): keine \* Salzkartoffel: keine \* Senfsoße: a,a1,d,l \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:331.01/79,6 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:9,0g | davon Zucker:2,8g | Eiweiß:2,9g | Salz:0,5g

22.01.2026, Menü 2, Gnocchis mit provenzalischer Soße und Salat \* Gnocchi: a,a1 \* Provenzalische Soße: a,a1,d \* Weißkraut-Karotten Rohkostsalat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:372.91/89,0 | Fett:6,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:6,4g | davon Zucker:3,1g | Eiweiß:1,0g | Salz:0,7g

22.01.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Kräutersoße und Reibekäse, dazu Salat \* Kräutersoße: a,a1,d,e \* Pasta: a,a1 \* Reibekäse: d \* Weißkraut-Karotten Rohkostsalat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:620.12/148,8 | Fett:4,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:20,7g | davon Zucker:1,7g | Eiweiß:5,1g | Salz:0,8g

23.01.2026, Menü 1, Broccolisuppe, Grießbrei mit Kirschen \* Broccolisuppe: a,a1,d,e \* Grießbrei (warm): a,a1,d \* Kirschen gebunden: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:331.01/79,8 | Fett:2,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:10,9g | davon Zucker:5,6g | Eiweiß:2,6g | Salz:0,3g

23.01.2026, Menü 2, Hausgemachter Karotten-Kürbisbratling mit Schnittlauchdip und Salzkartoffeln \* Karotten-Kürbisbratling: a,a1,b,e \* Salzkartoffel: keine \* Schnittlauch-Dip: b,d,e,l \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:393.86/94,2 | Fett:2,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:13,4g | davon Zucker:2,2g | Eiweiß:3,8g | Salz:0,8g

23.01.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse, dazu Salat und Apfelmilchreis \* Apfel-Milchreis: d \* Pasta für Tomatensoße: a,a1 \* Reibekäse: d \* Salat: keine \* Salatdressing: e,l \* Tomatensoße für Pasta: a,a1,d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:636.88/152,3 | Fett:5,2g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:21,4g | davon Zucker:2,6g | Eiweiß:4,6g | Salz:0,6g