

# Wochenmenü

KW 03, 12.01.2026 - 16.01.2026

Lindenbornschule VGS

Kinder-Cater GmbH

Petra M. Gobelius

Voltastraße 3

50129 Bergheim

e-Mail: office@kinder-cater.com

Tel.: +49(0)2271 - 46703-0



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Veg. Erbsensuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch) mit Brötchen  a, a1, a6, e	Gnocchis mit Tomaten - Cremesoße und Salat  3, b, d, l, m	Gabelspaghetti mit Rinderbolognese  1, 2, a, a1, b, e	Italienischer Flammkuchen (Pesto und Minitomaten) mit Salat  2, 3, a, a1, d, k, k4, l, m	Fischstäbchen mit Kartoffeln und Rahm - Spinat  a, a1, d, i
		Gabelspaghetti mit Karotten - Sellerie - Bolognese  1, 2, a, a1, b, e, m		Gemüsedino mit Kartoffeln und Rahm - Spinat  a, a1, a3, b, d, e, f

Da wir mit natürlichen Zutaten arbeiten, können wir produktionsbedingt Kreuzkontaminationen leider nicht ausschließen. Trotz großer Sorgfalt können Angaben zu den einzelnen Menüs leider noch nicht vollständig sein. Aus organisatorischen Gründen können auch kurzfristig Rohstoffe ausgetauscht werden. Informieren Sie sich bitte daher immer im aktuellen Online-Speiseplan. Das sollten Sie wissen: Wir verwenden ausschließlich Produkte ohne Geschmacksverstärker! Unser Käse ist handelsüblicher Gouda (max. 45% Fett). Wir bevorzugen fettarme Milchprodukte (Milch, Pudding, Natur-Quark und -Joghurt). Wir verwenden Rapsöl, jodiertes Speisesalz und Parboild-Reis Kennzeichnung: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 13=Nitritsalz, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, a4=Hafer, a6=Gerste, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch einschließlich Lactose, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k4=Kaschunüsse, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulfite

Lunchpaket

# Wochenmenü

12.01.2026 - 16.01.2026  
Lindenbornschule VGS

Kinder-Cater GmbH

Petra M. Gobelius

Voltastraße 3

50129 Bergheim

e-Mail: office@kinder-cater.com

Tel.: +49(0)2271 - 46703-0



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 12.01.2026 - 16.01.2026

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, 13=Nitritsalz, 14=Chinin, 15=Koffein, 16=Taurin, 17=Alkohol, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch einschließlich Lactose, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, 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

12.01.2026, Veg. Erbsensuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch) mit Brötchen \* Brötchen: a,a1,a6 (austauschbar: Vollkornbrot: a,a1,a3,a4,a6,f) \* Veg. Erbsensuppe (Karotten,Sellerie,Lauch): e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:419/100,6 | Fett:0,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,1g | Kohlenhydrate:18,4g | davon Zucker:1,2g | Eiweiß:4,3g | Salz:0,8g

13.01.2026, Gnocchis mit Tomaten-Cremesoße und Salat \* Dressing: 3, l,m \* Gnocchis: b (austauschbar: Pasta: a,a1) \* Salat (MS Lambada): keine \* Tomaten-Cremesoße: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:527,94/126,0 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:20,2g | davon Zucker:2,6g | Eiweiß:2,0g | Salz:0,8g

14.01.2026, Gabelspaghetti mit Rinderbolognese \* Bolognesesoße: e \* Gabelspaghetti: 1,2, a,a1,b (austauschbar: Vollkornnudeln: a,a1) \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:498,61/119,4 | Fett:2,3g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:18,4g | davon Zucker:1,0g | Eiweiß:5,6g | Salz:0,0g

14.01.2026, Gabelspaghetti mit Karotten-Sellerie-Bolognese \* Gabelspaghetti: 1,2, a,a1,b (austauschbar: Vollkornnudeln: a,a1) \* Karotten-Sellerie-Bolognese: 1, e,m \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:481,85/115,3 | Fett:1,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:20,6g | davon Zucker:2,1g | Eiweiß:4,1g | Salz:0,2g

15.01.2026, Italienischer Flammkuchen (Pesto und Minitomaten) mit Salat \* Dressing: 3, l,m \* Flammkuchen (vegetarisch) Pesto (4): 2,3, a,a1,d,k,k4 \* Flammkuchen (vegetarisch)(Pesto Tomate): 2,3, a,a1,d,k,k4 \* Salat ( MS Mambo): keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:1034,93/247,6 | Fett:14,2g | davon gesättigte Fettsäuren:5,0g | Kohlenhydrate:19,5g | davon Zucker:2,0g | Eiweiß:9,6g | Salz:1,2g

16.01.2026, Fischstäbchen mit Kartoffeln und Rahm-Spinat \* Fischstäbchen: a,a1,i \* Kartoffeln: keine \* Rahm-Spinat: d (austauschbar: Gurkensalat Essig Öl (100): 3, m) \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:427,38/102,9 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:11,6g | davon Zucker:0,9g | Eiweiß:5,6g | Salz:0,1g

16.01.2026, Gemüsedino mit Kartoffeln und Rahm-Spinat \* Gemüsedino: a,a1,a3,b,e,f \* Kartoffeln: keine \* Rahm-Spinat: d (austauschbar: Gurkensalat Essig Öl (100): 3, m) \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:435,76/104,2 | Fett:3,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:14,0g | davon Zucker:1,2g | Eiweiß:3,0g | Salz:0,1g