



Speiseplan vom 30.09.2024 bis 06.10.2024



Montag 30.09.2024 Dienstag 01.10.2024 Mittwoch 02.10.2024 Donnerstag 03.10.2024

Vielfalt & Bunt

Geflügel-Hacksteak ^{a,a1,c}
Bratensauce
Brokkoligemüse und Röstinchen



Geflügel ^{a,a1,c,g,j}-**Burger** ^{a,a1,k}
Eisbergsalat und Tomate Ketchup ^{2,22} **Käsescheibe (Gouda)** ^g **Kartoffelecken**



Penne Rigate ^{a,a1}
mit Käsesoße ^{1,g,i}
Erbsen ^{1,i}



FEIERTAG

Vegi & Genuss

Vegetarisch Schnitzel ^{a,a1}
Bratensauce (vegan)
Brokkoligemüse und Röstinchen



Vegetarischer ^{a,a1,a3,f,j}-**Burger** ^{a,a1,k}
Eisbergsalat und Tomate Ketchup ^{2,22} **Käsescheibe (Gouda)** ^g **Kartoffelecken**



Penne Rigate ^{a,a1}
mit Tofuwürfeln ^f
Erbsen ^{1,i} **und Sahnesauce** ^{1,g,i}



FEIERTAG

Gesund & Lecker

Chinapfanne vegetarisch (Paprika, Champignons, Kichererbsen) ^{2,3,4,a,a1,f,i,k}
mit Reis 



Vollkorn Penne Rigate ^{a,a1}
mit Champignonragout ^{3,g,i}
und Reibekäse ^g



Tofu-Döner (Weißkohl, Tomate, Gurke, Eisberg) ^{a,a1,a3,k}
^{1,2,a,a1,f,k}
mit Joghurt- und ^g
Tomatendip (scharf) ²



FEIERTAG

Nachtsisch



Wassermelone ⁷

Schokoladenpudding (Becher)
^{c,g}

Apfel

FEIERTAG

Pasta / Buffet

Täglich wechselnde Vollkorn-Pasta wie z.B. Penne, Fusilli, oder Spaghetti
mit wechselnden Saucen, wie z.B. Tomaten-Gemüsesauce, Sc. Arrabiatta, Pestosauce, Spinat-Rahmsauce

Salat / Buffet



Täglich wechselnde Salate wie z.B. Eisbergsalat, Romana-Salat, Karotten, Paprika als Buffet mit verschiedenen Toppings wie z.B. Mais, Kidneybohnen, Schafkäse, Oliven o. Thunfisch und wechselnden Dressings wie z.B. American-, Joghurt- oder Italien Dressing

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt.

Allergene: (a) glutenhaltiges Getreide (**a.1 Weizen, a.2 Roggen, a.3 Gerste, a.4 Hafer, a.5 Dinkel, a.6 Kamut**) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgenommen (**Glucosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis** sowie **Maltodextrine auf Weizenbasis**), (b) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, (c) Ei oder Eierzeugnisse, (d) Fisch oder Fischerzeugnisse, (e) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, (f) Soja oder Sojaerzeugnisse, (g) Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), (h) Schalenfrüchte (**h.1 Mandeln, h.2 Haselnüsse, h.3 Walnüsse, h.4 Pistazien, h.5 Macadamianüsse**), h.6 Cashewkerne, **h.7 Paranüsse**) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, (i) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, (j) Senf oder Senferzeugnisse, (k) Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, (l) Schwefeldioxid oder Sulfit, (m) Lupine oder Lupinerzeugnisse, (n) Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse (Muscheln, Weinbergschnecken)

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) mit Nitritpökelsalz (Deklaration des Dressing und Dips über Allergen Kennzeichnung siehe vor Ort)



Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (**Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn**), Reis (**Langkornreis, Basmatireis und Naturreis**). DE-ÖKO-070

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.