







# Speiseplan vom 18.11.2024 bis 24.11.2024







Montag 18.11.2024      Dienstag 19.11.2024      Mittwoch 20.11.2024      Donnerstag 21.11.2024





**Vielfalt & Bunt**

<b>Geflügel-Kebab mit Tzatziki,<sup>g</sup> Krautsalat<sup>22,3</sup> und Reis<sup>BIO</sup></b>  	<b>Spaghetti<sup>a,1</sup> mit Rindfleisch Bolognese<sup>i</sup> und Streukäse (Gouda)<sup>g</sup></b>  	<b>Karotten - Kartoffel - Suppe<sup>i</sup> mit Brötchen<sup>a,1</sup></b>  	<b>Hähnchenschnitzel<sup>a,1</sup> mit Bratensoße Buttererbsen<sup>1</sup> und Penne Rigate<sup>a,1</sup></b>  
---	--	---	--

**Vegi & Genuss**

<b>Vegetarisches Gyros<sup>a,1,c,f,i</sup> mit Tzatziki,<sup>g</sup> Krautsalat<sup>22,3</sup> und Reis<sup>BIO</sup></b>  	<b>Spaghetti<sup>a,1</sup> mit vegetarischer Bolognese mit Soja<sup>1,a,a3,f,i</sup> und Streukäse (Gouda)<sup>g</sup></b>  	<b>Vegetarische Bratwurst<sup>a,1,c</sup> Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Champignons) Salzkartoffeln</b>  	<b>Griebbrei<sup>a,1,g</sup> mit Waldfruchtsoße</b>  
--	--	--	--

**Gesund & Lecker**

<b>Alaska Seelachs Nuggets<sup>a,1,c,d,g</sup> Kichererbsen-Brokkoli-Ragout mit Ricotta<sup>3,g,i</sup> und Kartoffelstampf<sup>1,g</sup></b>  	<b>Gemüsegulasch (Karotte, Kohlrabi, Zucchini)<sup>i</sup> mit Salzkartoffeln und Frischkäsecreme<sup>g</sup></b>  	<b>Champignonragout<sup>3,g,i</sup> mit Reibekäse<sup>g</sup> und Vollkorn-Penne<sup>a,1</sup></b>  	<b>Überbackene Tomaten-Zucchini Kartoffeln<sup>g</sup></b>  
--	---	---	---

**Nachtsch**



<b>Apfelquark<sup>3,g</sup></b>	<b>Schokoladenpudding (Becher) c,g</b>	<b>Banane</b>	<b>Apfel</b>
---------------------------------	--	---------------	--------------

**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.