



Speiseplan vom 15.09.2025 bis 21.09.2025



Vielfalt & Bunt

Vegi & Genuss

Gesund & Lecker

Nachttisch

Pasta / Buffet

Salat / Buffet

| | Montag 15.09.2025 | Dienstag 16.09.2025 | Mittwoch 17.09.2025 | Donnerstag 18.09.2025 |
|--|--|---|---|--|
| | Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Vollkornreis   | Schollenfilet in Maispanade ^{a,a1,d} mit Paprikakompott und Kartoffelstampf ^{1,g}  | Kartoffeltaschen ^{g,h1} Kräuterquark ^g Pfannengemüse (grü.Bohnen,Zucchini, Paprika,Zwiebel)  | Cevapcici ^{a,a1,c,g,j} Bratensoße mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen ^{1,i} und Penne Rigate ^{a,a1}  |
| | Chili sin Carne (Kidneybohnen, Mais Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Vollkornreis   | Veganer Back(-Fisch) ^{a,a1} Aioli-Quark Dip ^g Erbsen ^{1,i} und Kartoffelstampf ^{1,g}  | Gemüsegulasch ⁱ mit Reis   | Käsespätzle mit Gouda ^{a,a1,c,g,i}  |
| | Vegetarische Moussaka (Kartoffel-Auberginen Zucchini-Auflauf) ^g mit Kräuterquark ^g  | Indisches Paprika-Kartoffel-Curry ^{h,h1,i,j} mit Joghurt-Chillisaucе ^{2,g}  | vegetarische Walnuss-Bolognese (Champignons, Möhren, Tomaten) ^{3,h,h3} auf Spaghetti ^{a,a1}  | Seelachs-Backfisch ^{a,a1,c,d,j} Chinapfanne (Paprika, Champignons, Kichererbsen) ^{2,3,4,a,a1,f,i,k} Basmatireis   |
| | Apfel  | Bananenjoghurt ^{3,g} | Vanillepudding (Becher) ^g | Wassermelone ⁷ |
| | Täglich wechselnde Vollkorn-Pasta wie z.B. Penne, Fussili, oder Spaghetti mit wechselnden Saucen, wie z.B. Tomaten-Gemüsesauce, Sc. Arrabiatta, Pestosauce, Spinat-Rahmsauce | | | |
| | 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.