



# Speiseplan vom 13.10.2025 bis 19.10.2025



	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	Putengulasch mit Erbsen und Möhren <sup>i</sup> und Vollkornreis 	Köttbular (Putenhackbällchen) <sup>a,a1,c,g</sup> fruchtige Rahmsauce <sup>g,i</sup> Broccoli <sup>i</sup> Salzkartoffeln	Rote Linsensuppe mit Kartoffelwürfel <sup>3,5,i,l</sup> und Mehrkornbrötchen <sup>a,a1,a2,a3,a4,k</sup>	Spaghetti <sup>a,a1</sup> mit Rindfleisch Bolognese <sup>i</sup> und Streukäse (Gouda) <sup>g</sup>
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	Gemüse-Lasagne mit Tomaten, Zucchini, Broccoli, Zwiebeln und Karotten <sup>a,a1,c,g,i</sup>	Vegetarische Köttbular <sup>a,a1,j</sup> Preiselbeerkompott Broccoligemüse <sup>i</sup> Salzkartoffeln	veganes Crispychicken <sup>a,a1,a4,f,i</sup> buntes Grillgemüse und Röstkartoffeln	Spaghetti <sup>a,a1</sup> mit vegetarischer Bolognese mit Soja <sup>1,a,a3,f,i</sup> und Streukäse (Gouda) <sup>g</sup>
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	Blumenkohlcremesuppe <sup>g</sup> mit Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a2,a3,a4,k</sup>	Spinat-Reis-Auflauf mit Feta Käse <sup>3,c,g</sup>	Indisches Paprika-Kartoffel-Curry <sup>h,h1,i,j</sup> mit Joghurt-ChillisaUCE <sup>2,g</sup>	Quinoapfanne mit Gemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) <sup>g,i,j</sup> mit Lachswürfeln <sup>d</sup>
<b>Nachtisch</b> 	Vanillepudding (Becher) <sup>g</sup>	Wassermelone <sup>7</sup>	Apfel	Fruchtjoghurt (Sauerkirsche, Pfirsich, Erdbeere, Waldfrucht) <sup>1,22,g</sup>
<b>Pasta / Buffet</b>	Täglich wechselnde Vollkorn-Pasta wie z.B. Penne, Fusilli, oder Spaghetti mit wechselnden Saucen, wie z.B. Tomaten-Gemüsesauce, Sc. Arrabiatta, Pestosauce, Spinat-Rahmsauce			
<b>Salat / Buffet</b> 	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, Weinbergsschnecken)

**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.