



Speiseplan vom 10.11.2025 bis 16.11.2025



Vielfalt & Bunt

Vegi & Genuss

Gesund & Lecker

Nachtisch



Pasta / Buffet

Salat / Buffet



Montag 10.11.2025

Dienstag 11.11.2025

Mittwoch 12.11.2025

Donnerstag 13.11.2024

Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Vollkornreis 	Schollenfilet in Maispanade ^{a,a1,d} mit Paprikakompott und Röstkartoffeln	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 Röstkartoffeln	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-Chillisauc ^{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	Mandarine ²
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 Cashewkeme, **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.