



Speiseplan vom 17.11.2025 bis 23.11.2025



Montag 17.11.2025

Dienstag 18.11.2025

Mittwoch 19.11.2025

Donnerstag 20.11.2024

Vielfalt & Bunt

Pizza Tonno
mit Tomatensauce, Thunfisch
und Mozzarella ^{3,a,1,a3,g}
dazu Mais ^{d,g}



Cordon Bleu vom
Hähnchen ^{1,2,8,a,1,a3,g} mit
Tomaten-Paprika-Sauce und
Salzkartoffeln



Bunte Kartoffelsuppe
mit Karotten, Lauch, Sellerie ⁱ
dazu ein Brötchen ^{a,1}



Hähnchen Nuggets ^{8,a,1,g,i}
Kartoffelecken und Sour
Cream ^g



Vegi &
Genuss

Pizza Margherita
mit Tomatensauce und
Mozzarella ^{3,a,1,a3,g}
dazu Mais und frische
Tomaten ^g



Milchreis ^g
mit Kirschen



Kunterbunte Gnocchis ^c
mit Petersilien-Karotten ⁱ
und Paprika-Sour Cream ^{22,g}



Vegetarische Nuggets ^{a,1,a3,f,g}
mit Kartoffelecken und Sour
Cream ^g



Gesund &
Lecker

Linsen-Bolognese
(Erbsen,Tomaten,Möhren) ¹
auf Vollkorn-Penne ^{a,1}



Baked Beans (Weiße
Bohnen,Sellerie, Tomaten) ^{a,1,i}
Rosmarinkartoffeln



Spinatlasagne (Tomaten,
Feta-Käse) ^{3,a,1,g}



Lachswürfel ^d
mit
Champignonrisotto ^{1,i}
Erbsen ^{1,i}



Nachtisch



Apfelquark ^{3,g}

Kirschquark ^g

Apfel

Schokoladenpudding
(Becher) ^{c,g}

Pasta / Buffet

Täglich wechselnde Vollkorn-Pasta wie z.B. Penne, Fussili, 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 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 Lupinenerzeugnisse, (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.