Speiseplan

Woche vom 02.11.2026 bis 08.11.2026, KW 45

	Montag, 02.11.26	Dienstag, 03.11.26	Mittwoch, 04.11.26	Donnerstag, 05.11.26	Freitag, 06.11.26
Essen 1	Spirelli- Nudeln an einer vegetarischen Bolognese-Sauce (auf Getreidebasis) mit zarten Gemüsewürfeln (Karotten, Sellerie, Lauch) und Frischobst (Banane) , DGE, a, a1, f, i	Reis- Hähnchen- Pfanne aus Vollkornreis mit buntem Gemüse (Paprika, Brokkoli, Möhren, Lauch) und zarten Hähnchenbruststreifen dazu einen Joghurt-Kräuter- Dip , DGE, a, a1, g	Vanillemilch- Nudeln mit Kirschen dazu Rohgemüse (Kohlrabi) , DGE, a, a1, c, g	Knusperbackfisch (Seelachsfilet in Backteig) an einer Kräutersauce, dazu Kartoffeln und Rohkostsalat (Coleslaw) , DGE, a, a1, g	Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Porree, Sellerie, Möhre) dazu Baguette und Frischobst (Mandarine) , DGE, a, a1, g, i, 14
Essen 2	Gebratene Schupfnudeln mit buntem Gemüse (Tomate, Paprika, Mais) dazu eine pikante Tomaten,- Sahne Sauce , a, a1, c, g	Süß- saure- Eier mit Kartoffeln dazu Rote Beete , a, a1, c, g, 12, 14	Geflügelboulette mit Rahmgemüse aus Blumenkohl dazu Kartoffeln , a, a1, g, i	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu einen Quarkdip , , a, a1, g	Hähnchenfiletspitzen mit Champignons in Rahmsauce dazu Kartoffeln , a, a1, g
Essen 3	Nudeln an einer Champignonsauce mit Petersilie , a, a1, g	Vegetarische Maultaschensuppe dazu Baguette , a, a1, c, g, i	Kartoffel- Kohlrabigratin mit Käse überbacken , a, a1, g	Grüne Bohneneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) und kleinen Kartoffelwürfeln dazu Baguette , a, a1, g, i, 14	Steckrübensuppe mit Suppengemüse (Sellerie, Porree, Möhren) Kartoffelwürfeln und Petersilie dazu Baguette , a, a1, i
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Banane)	Vanillepudding , g, 10	Rohgemüse (Kohlrabi)	Rohkostsalat (Coleslaw)	Frischobst (Mandarine)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

* aus ökologisch kontrolliertem Anbau nach DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe und Allergene:

° aus eigener Produktion, vegetarisch, Fisch, Geflügel, Rind, enthält Schweinefleisch, * aus ökologisch kontrolliertem Anbau nach DE-Öko-006, DGE Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "Qualitätsstandard für Verpflegung in Kitas" sowie dem, "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für, Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert. , 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat , 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergenkennzeichnung: enthält Knoblauch*, a Glutenhaltiges Getreide*, a1 Weizen*, a2 Roggen*, a3 Gerste*, a4 Hafer*, a5 Dinkel*, a6 Kamut od. Hybridstämme*, b Krebstiere*, c Eier*, d Fisch*, e Erdnüsse*, f Soja*, g Milch + Milchprodukte (einschl. Laktose)*, h Schalenfrüchte*, h1 Mandel*, h2 Haselnuss*, h3 Walnuss*, h4 Cashewnuss*, h5 Pecannuss*, h6 Paranuss*, h7 Pistazie*, h8 Macadamianuss*, i Sellerie*, j Senf*, k Sesamsamen*, l Schwefeldioxid und Sulfite*, m Lupine*, n Weichtiere (Mollusken) * (* und Erzeugnisse daraus)