

Speiseplan

Woche vom 24.11.2025 bis 30.11.2025, KW 48

	Montag, 24.11.25	Dienstag, 25.11.25	Mittwoch, 26.11.25	Donnerstag, 27.11.25	Freitag, 28.11.25
Essen 1	Gabelspaghettis an einer Broccoli- Sauce dazu Obst der Saison (Apfel)  VE, DGE, a, a1, c, g	Reispfanne mit "Mexikomix" Gemüse aus bunten Paprikastreifen, Mais, Bohnen, Möhren und Kidneybohnen dazu Dip aus Quark mit feinen Kräutern  VE, DGE, a, a1, g	Hühnersuppentopf mit Wurzelgemüse (Porree, Sellerie, Möhren) und Muschelnudeln dazu Brot und Rohgemüse (Karotten)  , VE, DGE, a, a1, i	Fischnuggets aus Seehecht-Filetstückchen an einer Dillrahmsauce dazu Kartoffelstampf und Rohkostsalat (Gurkensalat)  VE, DGE, a, a1, d, g	"Gemüse-Nudelauflauf" Vollkornnudeln mit gelben und orangen Karottenscheiben, Romanobohnen, Brokkoliröschen, Erbsen und Fetakäse überbacken dazu Obst der Saison (Mandarine)  VE, DGE, a, a1, g, h
Essen 2	Nudeln mit einer Bolognese- Sauce VE, , a, a1, i	Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse aus Erbsen und Möhren dazu Kartoffeln VE, a, a1, g	Milchreis dazu Apfelmus, Zimt und Zucker VE, g, 2, 12	Rühreipatty mit Rahmspinat dazu Kartoffeln VE, a, a1, c, g	Schweinegulasch mit Kartoffeln VE, a, a1
Essen 3	Chili sin carne dazu Reis VE, a, a1, f, i	Gemüseeeintopf mit Wurzelgemüse, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl und Rosenkohl dazu Vollkornbrot VE, a, a1, a2, i	Vegetarischer Kochklops mit einer Kapernsauce dazu Kartoffeln VE, a, a1, g, i	"Vegetarische Spätzlepfanne" aus Eierspätzle mit Zucchiniwürfeln, Möhren und Champignons VE, a, a1, c	Kartoffelsüppchen mit feinen Wurzelgemüsestreifen (Sellerie, Porree, Möhren) dazu Baguette VE, a, a1, i
Beilagen/Salate/Desserts	Obst der Saison (Apfel)	Rote Grütze mit Vanillesauce	Rohgemüse (Karotte)	Rohkostsalat (Gurkensalat)	Obst der Saison (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)