Speiseplan KW 46

Datum / Menülinie	Montag 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025	Freitag 14.11.2025
Menü 1 DGE	(Veggie) Kürbiskern-Polentataler Tomatensoße Vollkorn Couscous [Aa] Möhren-Apfel-Rohkost [3]	(Veggie) Gnocchi [Aa] Gemüseragout italienische Art [1, 3, I] geriebener Käse [G] Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Möhre, Gurke)	(Veggie) Rührei [C, G] Kartoffelstampf [G] Rahmspinat [G]	(Veggie) Vegetarische Grünkern-Frikadelle [1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J] Gemüsejus [I] Kartoffelstampf [G] Sellerie-Apfelrohkost [I]	(Veggie) Balsamico-Linsengemüse [1, 3, I] Spätzle [Aa] Blattsalat Joghurtdressing [G]
Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese [G, Aa, I] bunter Maissalat [3]	(Rind) Gulaschsuppe [I] Gemüse-Rohkoststicks (Möhre,Paprika, Gurke) Brot Beilage [Ab, Aa]	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig [D, G, Aa] Joghurtsoße [G] Gurkensalat [3] Kartoffeln	(Geflügel) Gebratene Schinken-Käse-Nudeln [2, 3, 8, G, Aa, I] Tomatensoße [G]	(Rind) Rinderhack-Grünkern Cevapcici [Ae, Aa] Tsatsiki [G] Djuvecreis Krautsalat [3]
Pflanzenreich	(Veggie) Polentaschnitzel [Ad, Aa] Bratensoße [Ad, I] Bunte Bulgurgemüsepfanne [Aa, I]	(Veggie) Gnocchigemüsepfanne mit Brokkoli, Paprika und Blumenkohl [Aa] Rucola-Mandelpesto [Ha]	(Veggie) Spaghetti-Sojahack-Auflauf mit Tofu-Mandelkruste [F, Ha, Aa] Tomatensoße	(Veggie) Soja-Chili sin Carne [F, Aa] Reis	(Veggie) Grünkern-Gemüsepuffer [Ad, Ae, Aa, I] Paprikadipp
Pasta Basic	(Veggie) Penne [Aa] Brokkoli-Käsesoße [G, I] Möhrenapfel-Rohkost [3]	(Rind) Makkaroni [Aa] Tomatensoße mit Hackbällchen [C, Aa] Gurkensalat [3]	(Veggie) Spirelli [Aa] Spinat-Käsesoße [G] Möhrensalat	(Rind) Spaghetti [Aa] Bolognese [I] Blattsalat Cocktaildressing [1, 2, C, G, Aa, I, J]	(Veggie) Farfalle [Aa] Pesto Rosso [3, G, Ha] geriebener Mozzarella [G] Blattsalat Joghurtdressing [G]
Dessert DGE	Vanillepudding [G]	Milchreis [G] Zimt und Zucker	Kirsch-Joghurtspeise [G]	Banane	Pflaume

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder kann im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:
Rindfleisch, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003

Die Menülinie mit dem Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Rebional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmitteln
10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide:
Aa Weizen
Ab Roggen
Ac Gerste
Ad Hafer
Ae Dinkel
Af Khorasan-Weizen
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch

H Schalenfrüchte:
Ha Mandel
Hb Haselnuss
Hc Walnuss
Hd Cashewnuss
He Pecannuss
Hf Paranuss
Hg Pistazie
Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupine
N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel
Rind
Lamm
Vegetarisch
Fisch
Schwein
Wild
Vegan

Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.