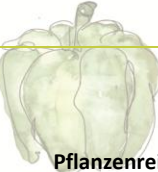


Speiseplan KW 41

Datum Menülinie	Montag 5.10.2026	Dienstag 6.10.2026	Mittwoch 7.10.2026	Donnerstag 8.10.2026	Freitag 9.10.2026
 Menü 1 DGE	(Veggie) Vegetarische Grünkern-Cevapcici ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I} Tsatsiki ^G Djuvecreis mit Erbsen und Tomaten Krautsalat ³	(Veggie) Erbseneintopf ^{I, J} Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Helles Lachsragout mit Wirsing ^{Ac, D, G, I, J} Kidneybohnen-Mais-Salat ³ Kartoffeln	(Geflügel) Neuland Geflügelgulasch ^G Spätzle ^{C, Aa} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Veggie) Möhren-Buchweizen-Bratling ^{Ad, Ae, C, G, Aa} Paprikasoße Vollkorn Couscous Blattsalat Joghurt dressing ^G
 Menü 2	(Veggie) Penne ^{Aa} Gemüse-Currysoße ^{G, I} Krautsalat ³	(Veggie) Blumenkohl-Mais-Bratling ^{C, G, Aa} Kräuterdipp ^G Tomatensalat ³ Sesamkartoffeln ^K	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Pesto-Rosso-Soße ^{3, G, Ha} Kidneybohnen-Mais-Salat ³	(Veggie) Rührei ^{C, G} Rahmspinat ^G Kartoffeln	(Rind) Rebional Burger Salat, Röstzwiebeln Tomaten, Gewürzgurken Rebional Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa} Bulgursalat ^{3, Aa}
 Pflanzenreich	(Veggie) Gabelspaghetti ^{Aa} "Alfredo-Art" mit Champignons und Erbsen ^{Ad, I}	(Veggie) Geschnitztes ungarische Art ^F Spätzle ^{C, Aa} Blattsalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Gemüseragout mit Ananas-Currysauce Spirelli ^{Aa}	(Veggie) Orientalisches Kichererbsengemüse ^{Ha, I} Zitronenreis	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Burger mit Sonnenblumenkernpatty ^{3, Ad, F, Aa, I, J} Salat Tomaten Gewürzgurke, Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa} Bulgursalat ^{3, Aa}
 Pasta Basic	(Geflügel) Penne ^{Aa} Carbonara ^{2, 3, 8, G, I} Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Rind) Spirelli ^{Aa} Fleischbällchen in Tomatensoße ^{C, Aa} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} Blattsalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Tomatensoße geriebener Käse ^G Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost	(Veggie) Nudelauflauf mit Gemüse und Weißkäse ^{C, G, Aa}
 Dessert DGE	Joghurtspeise ^G	Birne	Stracciatellapudding ^{F, G}	Banane	Grießflammerie ^G

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

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

DE-ÖKO-003



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

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.