

Speiseplan KW 43

Datum	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Polentataler Tomatensoße Vollkorn Bulgur ^{Aa} Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Rind) Gulaschsuppe vom regionalen Bio-Rind ^I Gemüse-Rohkoststicks (Gurke, Paprika, Möhre) Bio-Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Penne ^{Aa} Lachswürfel in Tomaten- Blattspinat Soße ^{Ac, D, G, I, J} Blattsalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}	(Veggie) Grünkernfrikadelle ^{Ad, Ae, C, Aa, I} Gemüsejus vom Wurzelgemüse ^I Kartoffelstampf ^G Sellerie-Apfelrohkost ^I	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} Linsen-Gemüse-Bolognese ^{1, 3, Ae, I} Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Menü 2	(Veggie) Gemüse-Lasagne ^{G, Aa, I} Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Sonnenblumenkernklopse ^{1, C, F, Aa, I, J} Zitronensoße ^{G, I} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3} Kartoffeln	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Blattsalat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	(Veggie) Orientalischer Bulgurbratling ^{Aa} Paprikadipp ^G Vollkorn Couscous ^{Aa}
 Pflanzenreich	(Veggie) Polentaschnitzel ^{Ad, Aa} Bratensoße ^{Ad, I} bunte Bulgurgemüsepfanne ^{Aa, I}	(Veggie) Gnocchi-Gemüsepfanne 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} Tsatziki Dipp auf Soja Basis ^{3, F, J}
 Pasta Basic	(Rind) Makkaroni ^{Aa} Hackfleisch-Käsesoße ^G Möhren-Apfelrohkost	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Champignonrahmsauce ^{G, I} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Blumenkohl-Carbonara mit Räuchertofu ^{F, G, I} Blattsalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}	(Veggie) Penne ^{Aa} Käsesoße ^{G, I} Sellerie-Apfelrohkost ^I	(Veggie) Hörnchennudeln ^{Aa} Putenstreifen in Tomatensoße ^{2, 3, 8, I} geriebener Käse ^G
 Dessert DGE	Karamellpudding ^G	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Birne	Apfel-Joghurtspeise ^{3, G}	Apfel

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.