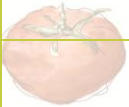
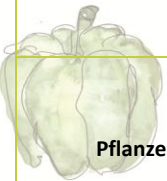
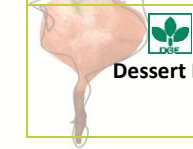


Speiseplan KW 44

Datum	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026
Menülinie	26.10.2026	27.10.2026	28.10.2026	29.10.2026	30.10.2026
 Menü 1 DGE	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout mit Mais, Bohnen und Paprika ^{Ae} Kräuterdipp ^G Kurkuma-Vollkornreis Tomatensalat ³	(Veggie) Möhreeneintopf ^I Gemüse-Rohkoststicks Bio-Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet ^{D,} ^{Aa} Kräutersoße ^G Kartoffeln Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Veggie) Kartoffel-Drillings mit Sesam ^K Hummus ^K Gemüse-Rohkoststicks	(Rind) Gulasch vom regionalen Bio- Rind mit Paprika und Zwiebeln Vollkorn Penne ^{Aa} Sellerie-Apfelrohkost ^I
 Menü 2	(Geflügel) Rebional Currywurst ^{8, I, J} Currysoße ³ Rotkohlsalat ³ Ofenkartoffeln	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Käsesoße ^{G, I} Tomatensalat ³	(Veggie) Kartoffelgratin ^G Kidneybohnen-Maissalat ³	(Veggie) Apfelpfannkuchen ^{C, G, Aa} Vanillesoße ^G Zimt und Zucker	(Veggie) Brokkoli-Kartoffel-Rösti ^{Ad,} ^G Kräuterdipp ^G Winter-Ratatouille ^{1, 3, I}
 Pflanzenreich	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Currywurst ^{F, Aa} Currysoße ³ Rotkohlsalat ³ Ofenkartoffeln	(Veggie) Tomatensuppe Reiseinlage Bio-Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} Gemüse-Soße auf Haferbasis ^{Ad} Mandelstreu ^{Ha} Gurkensalat ³	(Veggie) Apfelpfannkuchen rein pflanzlich ^{Aa} Waldbeerensoße Zimt und Zucker	(Veggie) Pfannengyros ^{F, Aa} Djuvekreis Endiviensalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}
 Pasta Basic	(Veggie) Spaghetti mit Sojachunks, Paprika, Zucchini ^{F, Aa} Tomatensoße	(Rind) Hörnchennudeln ^{Aa} Zitronen-Rahmsoße ^{G, I} Hackbällchen ^{C, Aa} Blattsalat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Spinat-Käsesoße ^G Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Geflügel) Penne mit Sonnenblumenkern-Pesto und Putenstreifen ^{2, 3, 8, Aa, I}	(Veggie) Hörnchennudeln ^{Aa} Gemüse-Käse-Soße ^G Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}
 Dessert DGE	Schoko-Joghurtspeise ^{F, G}	Pflaume	Grießpudding ^{G, Aa}	Banane	Selbstgebackener Hafer Schoko Cookie ^{Ad, F, Aa}

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  ist 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.