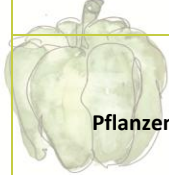


Speiseplan KW 45

Datum	Montag 2.11.2026	Dienstag 3.11.2026	Mittwoch 4.11.2026	Donnerstag 5.11.2026	Freitag 6.11.2026
 Menü 1 DGE	Gemüse-Pizza ^{Ac, G, Aa} Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost	(Veggie) Kartoffeleintopf ^I Gemüse-Rohkoststicks ^{Ab, Aa} Bio-Brot Beilage	(Fisch) Fischfrikadelle ^{2, 4, Ac, C, D, Aa, I} Joghurtsoße ^G Coleslawsalat ^{3, G} Kartoffeln	(Veggie) Linsenbratling ^{C, G, Aa, I, K} Tomatensoße Reis Bunter Maissalat ³	(Rind) Frikadelle vom regionalen Bio-Rind ^{C, Aa, J} Bratensoße ^I Vollkorn-Spirelli ^{Aa} Kichererbsensalat ³
 Menü 2	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Tomatensoße geriebener Käse ^G Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost	(Veggie) Tofuwürstchen ^{F, Aa} Gemüsejus ^I Sauerkraut Kartoffeln	(Veggie) Spinatlasagne ^{G, Aa} Tomatensoße Gurkensalat ³	(Geflügel) Penne ^{Aa} Carbonara-Soße ^{2, 3, 8, G, I} Bunter Maissalat ³	(Veggie) Grillkäse-Burger ^G Salat Tomaten Preiselbeer-Ketchup ^{1, 3} Bio-Burger-Brötchen ^{Aa}
 Pflanzenreich	(Veggie) Kidneybohnenbällchen ^{Ad, F, Aa, J} Tomaten-Kokos-Currysoße Reis Erbsengemüse	(Veggie) Rote Linseneintopf mit Wurzelgemüse, Tomaten ^{3, I} Tofuwürfel ^{Ab, Aa} Bio-Brot Beilage	(Veggie) Polentaschnitzel ^{Ad, Aa} Soja-Dipp ^{3, F, J} Kartoffel-Gemüsepfanne	(Veggie) Geschnetzeltes mit Champignons ^{Ad, F, Aa} Makkaroni ^{Aa} Erbsen und Möhren	(Veggie) Sellerie-Gulasch "Ungarische Art" ^I Spirelli ^{Aa} Brokkoligemüse
 Pasta Basic	(Geflügel) Spirelli ^{Aa} Geflügel-Bolognese ^I Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Geflügel) Penne ^{Aa} Puten-Gemüse-Currysoße ^{G, I}	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Pesto Rosso ^{3, G, Ha} Coleslawsalat ^{3, G}	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Rahmsoße mit Tomatenwürfeln und Brokkoli ^{G, I}	(Veggie) Penne ^{Aa} helle Linsenbolognese ^{G, I} Blattsalat Vinaigrette ^{3, J}
 Dessert DGE	Apfel	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Mandarine	Apfel-Vanille-Quark ^{3, G}	Schokoladenpudding ^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.