


















# Speiseplan vom 21.10.2024 bis 27.10.2024

	Montag 21.10.2024	Dienstag 22.10.2024	Mittwoch 23.10.2024	Donnerstag 24.10.2024	Freitag 25.10.2024
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	Djuvecreis ( Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Erbsen ) <sup>i</sup> 	Rotes Thai Curry mit Brokkoli, Zwiebeln, Paprika und Porree Basmatireis 	Gemüsetaler <sup>a,a1,c,j</sup> mit Pfannengemüse (grü.Bohnen, Zucchini, Paprika, Zwiebel) und Sour Cream <sup>g</sup> 	Alaska Seelachs Nuggets im Backteig <sup>a,a1,c,d,g</sup> bunte Möhrchen <sup>i</sup> und Röstkartoffeln mit Kräuterdip <sup>g</sup> 	Vollkorn-Penne <sup>a,a1</sup> mit Mais-Spinat Frischkäsesoße <sup>1,g</sup> dazu griebener Gouda <sup>g</sup> 
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	Djuvecreis ( Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Erbsen ) <sup>i</sup> 	Rotes Thai Curry mit Brokkoli, Zwiebeln, Paprika und Porree Basmatireis <sup>BIO</sup> 	Gemüsetaler <sup>a,a1,c,j</sup> mit Pfannengemüse (grü.Bohnen, Zucchini, Paprika, Zwiebel) und Sour Cream <sup>g</sup> 	Alaska Seelachs Nuggets im Backteig <sup>a,a1,c,d,g</sup> bunte Möhrchen <sup>i</sup> und Röstkartoffeln mit Kräuterdip <sup>g</sup> 	Vollkorn-Penne <sup>a,a1</sup> mit Mais-Spinat Frischkäsesoße <sup>1,g</sup> dazu griebener Gouda <sup>g</sup> 
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	Djuvecreis ( Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Erbsen ) <sup>i</sup> 	Rotes Thai Curry mit Brokkoli, Zwiebeln, Paprika und Porree Basmatireis 	Gemüsetaler <sup>a,a1,c,j</sup> mit Pfannengemüse (grü.Bohnen, Zucchini, Paprika, Zwiebel) und Sour Cream <sup>g</sup> 	Alaska Seelachs Nuggets im Backteig <sup>a,a1,c,d,g</sup> bunte Möhrchen <sup>i</sup> und Röstkartoffeln mit Kräuterdip <sup>g</sup> 	Vollkorn-Penne <sup>a,a1</sup> mit Mais-Spinat Frischkäsesoße <sup>1,g</sup> dazu griebener Gouda <sup>g</sup> 
<b>Nachtsich</b>	Kiwi	Schokoladenpudding (Becher) <sub>c,g</sub>	Apfel	Birne	Apfelquark <sup>3,g</sup>
<b>Rohkost &amp; Salat</b>	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip <sup>g</sup>	Blattsalate <sup>g</sup>	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark <sup>g</sup>	Reissalat mit Kidneybohnen und Mais <sup>1,22,25,i,j</sup>	Eisbergsalat <sup>g</sup>

 Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn), Reis (Langkornreis, Basmatireis und Naturreis). DE-ÖKO-070

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

1 - Farbstoff  
3 - Antioxidantien  
22 - Stützmittel  
25 - Enthält eine Phenylalaninquelle  
a - Gluten  
a1 - Weizen  
c - Ei  
d - Fisch  
g - Milch  
i - Sellerie  
j - Senf