




















# Speiseplan vom 25.11.2024 bis 01.12.2024

	Montag 25.11.2024	Dienstag 26.11.2024	Mittwoch 27.11.2024	Donnerstag 28.11.2024	Freitag 29.11.2024
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	Geflügel-Hacksteak <sup>a,a1,c</sup> Bratensauce Brokkoligemüse und Röstinchen 	Geflügel <sup>a,a1,c,g,j</sup> -Burger <sup>a,a1,k</sup> Eisbergsalat und Tomate Ketchup <sup>2,22</sup> Käsescheibe (Gouda) <sup>g</sup> Kartoffelecken 	Penne Rigate <sup>a,a1</sup> mit Käsesoße <sup>1,g,i</sup> Erbsen <sup>1,i</sup> 	Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Vollkornreis <sup>BIO</sup> 	Geflügelfrikadelle <sup>a,a1,c,g,j</sup> mit grünen Bohnen <sup>i</sup> und Kartoffelstampf <sup>1,g</sup> dazu Bratensauce 
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	Vegetarisch Schnitzel <sup>a,a1</sup> Bratensauce (vegan) Brokkoligemüse und Röstinchen 	Vegetarischer <sup>a,a1,a3,f,j</sup> -Burger <sup>a,a1,k</sup> Eisbergsalat und Tomate Ketchup <sup>2,22</sup> Käsescheibe (Gouda) <sup>g</sup> Kartoffelecken 	Penne Rigate <sup>a,a1</sup> mit Tofuwürfeln <sup>f</sup> Erbsen <sup>1,i</sup> und Sahnesauce <sup>1,g,i</sup> 	Chili sin Carne (Kidneybohnen, Mais Erbsen, Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Vollkornreis <sup>BIO</sup> 	Vegetarische Frikadelle <sup>a,a1,c,j</sup> mit grünen Bohnen <sup>i</sup> und Kartoffelstampf <sup>1,g</sup> vegetarischer Bratensauce 
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	Chinapfanne vegetarisch (Paprika, Champignons, Kichererbsen) <sup>2,3,4,a,a1,f,i,k</sup> mit Reis <sup>BIO</sup> 	Vollkorn Penne Rigate <sup>a,a1</sup> mit Champignonragout <sup>3,g,i</sup> und Reibekäse <sup>g</sup> 	Tofu-Döner (Weißkohl, Tomate, Gurke, Eisberg) <sup>a,a1,a3,k</sup> <sup>1,2,a,a1,f,k</sup> mit Joghurt- und <sup>g</sup> Tomatendip (scharf) <sup>2</sup> 	Kürbisssoße <sup>a,a4,i</sup> mit Vollkorn Penne <sup>a,a1</sup> und Erbsen <sup>1,i</sup> 	Bandnudeln <sup>a,a1,c</sup> mit Blumenkohl-Brokkoligemüse und Béchamelsauce <sup>g</sup> Lachswürfeln <sup>d</sup> 
<b>Nachtisch</b> 	Mandarine <sup>2</sup>	Schokoladenpudding (Becher) <sup>c,g</sup>	Apfel	Vanille-Honig Quark <sup>g</sup>	Trauben
<b>Rohkost &amp; Salat</b> 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip <sup>g</sup>	Eisbergsalat <sup>g</sup>	Gurkensalat mit Dill in Essig und Öl <sup>3,1</sup>	Grill-Nudelsalat (Paprika, Zucchini, Lauch) <sup>a,a1,f,g,i,j</sup>	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark <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 | a1 - Weizen | a4 - Hafer | d - Fisch | g - Milch    | j - Senf  | l - Schwefel |
| 2 - Konservierung | 4 - Geschmacksv    | a - Gluten       | a3 - Gerste | c - Ei     | f - Soja  | i - Sellerie | k - Sesam |              |