



Speiseplan vom 03.11.2025 bis 09.11.2025

	Montag 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025
Vielfalt & Bunt	Geflügel-Kebab mit Tzatziki ^g Krautsalat ^{22,3} und Reis ^{BIO} 	Spaghetti ^{a,a1} mit Rindfleisch Bolognese ⁱ und Streukäse (Gouda) ^g 	Karotten - Kartoffel - Suppe ⁱ mit Brötchen ^{a,a1} 	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} mit Bratensoße Buttererbsen ^l und Penne Rigate ^{a,a1} 	Hähnchenschenkel mit Maisgemüse ⁱ Tomatensauce und Vollkornreis ^{BIO} 
Vegi & Genuss	Vegetarisches Gyros ^{a,a1,c,f,i} mit Tzatziki ^g Krautsalat ^{22,3} und Reis ^{BIO} 	Spaghetti ^{a,a1} mit vegetarischer Bolognese mit Soja ^{1,a,a3,f,i} und Streukäse (Gouda) ^g 	Vegetarische Bratwurst ^{a,a1,c} Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Champignons) Salzkartoffeln 	Grießbrei ^{a,a1,g} mit Waldfruchtsoße 	Vegetarische Wings ohne Knochen ^{a,a1,a3,f,g} mit Maisgemüse ⁱ Tomatensauce und Vollkornreis ^{BIO} 
Gesund & Lecker	Alaska Seelachs Nuggets ^{a,a1,c,d,g} Kichererbsen-Brokkoli-Ragout mit Ricotta ^{17,3,g,i} und Röstkartoffeln 	Gemüseulasch (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) ⁱ mit Salzkartoffeln und Frischkäsecreme ^g 	Champignonragout ^{3,g,i} mit Reibekäse ^g und Vollkorn-Penne ^{a,a1} 	Überbackene Tomaten-Zucchini Kartoffeln ^g 	Kürbis-Lasagne mit Tomaten ^{a,a1,c,g,i,j} 
Nachtisch 	Buttermilch-Mango (Becher)	Schokoladenpudding (Becher) ^{c,g}	Banane	Apfel	Fruchtjoghurt (Sauerkirsche, Pfirsich, Erdbeere, Waldfrucht) ^{1,22,g}
Rohkost & Salat 	Eisbergsalat mit Joghurt Dressing ^{c,g,j}	Karottensalat	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) Aioli-Quark Dip ^g	Blattsalate mit American Dressing ^{c,j}	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark ^g

 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 17 - koffein a - Gluten a3 - Gerste d - Fisch g - Milch j - Senf
3 - Antioxidantien 22 - Süßungsmittel a1 - Weizen c - Ei f - Soja i - Sellerie