Speiseplan vom 17.11.2025 bis 23.11.2025

	Montag 17.11.2025	Dienstag 18.11.2025	Mittwoch 19.11.2025	Donnerstag 20.11.2025	Freitag 21.11.2025
Vielfalt & Bunt	**Pizza Tonno mit Tomatensauce, Thunfisch und Mozzarella** 3,a,a1,a3,g **dazu Mais** d g	**Cordon Bleu vom Hähnchen** 1,2,8,a,a1,a3,g **mit Tomaten-Paprika-Sauce und Salzkartoffeln**	**Bunte Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch, Sellerie** i **dazu ein Brötchen** a,a1	**Hähnchen Nuggets** 8,a,a1,g,i **Kartoffelecken und Sour Cream** g	**Cevapcici** a,a1,c,g,j **mit Krautsalat** 22,3 **Röstkartoffeln und Tzatziki** g
Vegi & Genuss	**Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella** 3,a,a1,a3,g **dazu Mais und frische Tomaten** g	**Milchreis** g **mit Kirschen**	**Kunterbunte Gnocchis** c **mit Petersilien-Karotten** i **und Paprika-Sour Cream** 22,g	**Vegetarische Nuggets** a,a1,a3,f,g **mit Kartoffelecken und Sour Cream** g	**Tofu-Curry** f,i **Erbsen und Möhrchen** i **mit Vollkornreis** BIO
Gesund & Lecker	**Linsen-Bolognese (Erbsen,Tomaten,Möhren)** 1 **auf Vollkorn-Penne** a,a1	**Baked Beans (Weiße Bohnen,Sellerie, Tomaten)** a,a1,i **Rosmarinkartoffeln**	**Spinatlasagne (Tomaten, Feta-Käse)** 3,a,a1,g	**Lachswürfel** d **mit Champignonrisotto** 1,i **Erbsen** 1,i	**Kartoffel-Rosenkohl-Gratin** 1,g
Nachtisch	**Apfelquark** 3,g	**Kirschquark** g	**Apfel**	**Schokoladenpudding (Becher)** c,g	**Trauben**
Rohkost & Salat	**Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip** g	**Karottensalat**	**Eisbergsalat mit Joghurt Dressing** c,g,j	**Blattsalate mit American Dressing** c,j	**Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark** g

BIO 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.

- Wursthülle nicht essbar
1 - Farbstoff
2 - Konservierung
3 - Antioxidantien
8 - Phospaht
22 - Süßungsmittel
a - Gluten
a1 - Weizen
a3 - Gerste
c - Ei
d - Fisch
f - Soja
g - Milch
i - Sellerie
j - Senf