



Speiseplan vom 24.11.2025 bis 30.11.2025

Montag 24.11.2025

Dienstag 25.11.2025

Mittwoch 26.11.2025

Donnerstag 27.11.2025

Freitag 28.11.2025

Vielfalt & Bunt

Hähnchenbrust
mit Paprikakompott
und Spiralnudeln ^{a,a1}



Rinderhacksteak ^{a,a1}
mit Bratensoße, Bohnen-
Kürbis-Karotten-Gemüse ⁱ
Salzkartoffeln



Gemüsetaler ^{a,a1,c,j}
mit Pfannengemüse
(grü.Bohnen, Zucchini,
Paprika, Zwiebel)
und Sour Cream ^g



Alaska Seelachs Nuggets im
Backteig ^{a,a1,c,d,g}
bunte Möhrchen ⁱ
und Röstkartoffeln mit
Kräuterdip ^g



Geflügel-Döner ^{a,a1,a3,k}
mit Tzatziki ^g
Gurken, Tomate und Eisberg



Vegi & Genuss

Veganes Knusperfilet ^{a,a1,a4,f,i}
mit Paprikakompott
und Spiralnudeln ^{a,a1}



Rotes Thai Curry
mit Brokkoli, Zwiebeln,
Paprika und Porree
Basmatireis ^{BIO}



Ofenkartoffel
mit Rahmspinat ^{g,i,j}
Mais ⁱ
und Gouda ^g



Vegetarische Nuggets ^{a,a1,a3,f,g}
bunte Möhrchen ⁱ
und Röstkartoffeln mit
Kräuterdip ^g



Vegetarischer-Döner ^{a,a1,c,f,i}
^{a,a1,a3,k}
mit Tzatziki ^g
Gurken, Tomate und Eisberg



Gesund & Lecker

Djuvecreis (Tomaten,
Zwiebeln, Paprika, Erbsen) ⁱ



Kartoffel-Lauch-Gratin ^{c,g}



Spätzle mit Brokkoli ^{a,a1,c,g}



Alaska Seelachs Nuggets ^{a,a1,c,d,g}
Rosenkohl-Kürbisgemüse ^{g,i}
auf Dinkel Cous Cous ^{a,a1,a5,i}



Vollkorn-Penne ^{a,a1}
mit Mais-Spinat
Frischkäsesoße ^{1,g}
dazu griebener Gouda ^g



Nachtsich



Buttermilch-Mango (Becher)

Butterkeks-Pudding
(Becher) ^{a,a1,g}

Apfel

Birne

Apfelquark ^{3,g}

Rohkost & Salat



Knabbergemüse
(Möhren, Paprika, Gurke) mit
Aioli-Dip ^g

Blattsalate
mit Joghurt Dressing ^{c,g,j}

Knabbergemüse
(Kohlrabi, Paprika, Gurke)
Kräuterquark ^g

Reissalat mit Kidneybohnen
und Mais ^{1,22,25,i,j}

Eisbergsalat
mit Joghurt Dressing ^{c,g,j}

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 - Süßungsmittel
25 - Enthält eine
Phenylalaninquelle

a - Gluten
a1 - Weizen

a3 - Gerste
a4 - Hafer

a5 - Dinkel
c - Ei

d - Fisch
f - Soja

g - Milch
i - Sellerie

j - Senf
k - Sesam