



## Speiseplan für die Woche vom 03.11.2025 bis 07.11.2025

| KW<br>45                                    | Montag<br>03.11.2025  | Dienstag<br>04.11.2025  | Mittwoch<br>05.11.2025   | Donnerstag<br>06.11.2025   | Freitag<br>07.11.2025   |
|---|---|---|--|--|---|
| <b>Menüvorschlag<br/>(DGE zertifiziert)</b> | Gemüsemaultaschen a1,c,i (3 Stück)<br>(Karotten,Spinat,Erbsen)<br>mit Rahmsoße g<br>und Endiviensalat<br>mit Essig- Öl Dressing j | Frikadelle (Rind/Hochrippe) a1,c,i,j<br>mit Kartoffeln<br>und Erbsen- Möhrengemüse a1,g | Vollkornnudeln<br>mit Thunfischsoße d<br>und Gurkensalat g,j                                       | bunter Gemüse Eintopf i<br>(Karotten,Blumenkohl,Erbsen,<br>Brokkoli,Bohnen)<br>und Weizenbrötchen a1 | Gnocchi (Kartoffelteig)<br>mit Tomatensahnesoße i,g<br>und Blattsalat<br>mit Essig- Öl Dressing j |
| <b>vegetarisch</b>                          | Kartoffel- Röstiecken (3 Stück)<br>mit Kräuterquark g<br>und Endiviensalat<br>mit Essig- Öl Dressing j                            | Knusperfrikadelle (vegan) a1<br>mit Kartoffeln<br>und Erbsen- Möhrengemüse a1,g         | Vollkornnudeln<br>mit Tomaten- Gemüsesoße i<br>(Paprika,Zucchini,Aubergine)<br>und Gurkensalat g,j | Blumenkohlcremesuppe i,g<br>(Kartoffeln,Sellerie,Lauch)<br>und Weizenbrötchen a1                     | Gemüselasage a1,g,i<br>(Karotten,Paprika,Zucchini)<br>und Blattsalat<br>mit Essig- Öl Dressing j  |
| <b>Dessert</b>                              | Kiwi  | Schokoladenpudding g 1,5%   | Apfel  | Erdbeerjoghurt g 1,5%  | Clementine  |

Änderungen vorbehalten

**Zusatzstoffe:** Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

**Allergene Information (gem. LMIV):** glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

**ohne Kennzeichnung:** laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten 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."