

Speiseplan für die Woche vom 10.11.2025 bis 14.11.2025

KW 46	Montag 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025	Freitag 14.11.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Rote Linsenbolognese i (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Nudeln a1 und Gurkensalat g,j	Weißer Bohnensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Gulasch (Rind/Bug) mit Spätzle a1,c und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Lachsfilet in Krosspanade (MSC) a1,d,c mit Vollkornreis und Kohlrabigemüse a1,g	Saarl. Geheiratete a1,g (Mehlknödel und Kartoffeln) mit heller Soße a1,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Nudeln a1 mit Käse- Sahnesoße a1,g und Gurkensalat g,j	Brokkolicremesuppe i,g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Kartoffel- Rahmgemüsetopf a1,g (Brokkoli,Blumenkohl,Karotte,Erbsen) und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	panierter Backfisch (vegan) a1 mit Vollkornreis und Kohlrabigemüse a1,g	Spinatlasagne a1,c,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Apfel	Apfelquark g 0,3%	Birne	Vanillejoghurt 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."