

Speiseplan für die Woche vom 17.11.2025 bis 21.11.2025

KW 47	Montag 17.11.2025	Dienstag 18.11.2025	Mittwoch 19.11.2025	Donnerstag 20.11.2025	Freitag 21.11.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Eier- Omelett c,g mit Kartoffeln und Spinat a1,g	Alaska- Seelachsfilet a1,j mit Kartoffelpüree g Remouladensoße c,g,j und Gurkensalat j	Vollkornnudeln mit Bolognesesoße (Hackfleischsoße Rind/Hochrippe) und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Erbsensuppe i (Karotten,Kartoffeln,Sellerie) und Weizenbrötchen a1	Semmelknödel (2 Stück) a1,c,g mit Champignonrahmsoße g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Gemüseschnitzel (vegan) a1 (Karotten,Kartoffeln,Erbsen) mit Kartoffeln und Spinat a1,g	Fischfrikadelle (vegan) mit Kartoffelpüree g Remouladensoße c,g,j und Gurkensalat j	Vollkornnudeln mit veg. Bolognese (vegan) f,i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Kürbiscremesuppe g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Eierpfannkuchen (2 Stück) a1,c,g mit Champignonrahmsoße g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Vanillepudding g 1,5%	Apfel	Birne	Pfirsich- Maracujajoghurt g 1,5%	Banane

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."