

Speiseplan für die Woche vom 24.11.2025 bis 28.11.2025

KW 48	Montag 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Tortellini a1,c,g (Spinat- Ricottafüllung) mit Tomatensoße i und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	paniertes Hähnchenschnitzel (Brust) a1 mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohlgemüse a1,g	Lachsragout (MSC) d,a1,g,i (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Nudeln a1 und Rote- Betsalat j	Graupensuppe i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Rotes Kichererbsencurry i (Paprika,Erbsen,Kokosmilch) mit Vollkornreis und Karottensalat g,j
vegetarisch	Brokkoli- Kartoffelgratin- Törtchen g (2 Stück) und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Bratwurst (vegetarisch) c mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohlgemüse a1,g	Roter Bohneneintopf i (Kidneybohnen,Paprika,Mais) und Baguette a1	Tomaten- Nudleintopf a1,c,i mit Gemüse (Karotten,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	überbackene Gnocchi (Kartoffelteig) (Tomaten-Sahnesoße) i,g und Karottensalat g,j
Dessert	Clementine	Joghurt (Natur) g 1,5%	Apfel	Milchpudding- Butterkeks 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."