

Speiseplan für die Woche vom 09.11.2026 bis 13.11.2026

KW 46	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Semmelknödel (2 Stück) a1,c mit dunkler Soße (Champignons,Paprika,Erbsen) und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Kürbiscremesuppe g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Kartoffelpuffer (2 Stück) a1,c	Nudeln a1 mit Kürbis- Bolognesesoße (Hähnchen/Brust) (Tomaten- Hackfleischsoße) und Tomatensalat j	Lachsfilet in Krosspanade (MSC) a1,d,c mit Kartoffeln und Kohlrabigemüse a1,g	Rote Linsen Curry (Tomaten,Kokosmilch,Zwiebeln) mit Vollkornreis und Blattsalat mit Joghurt- Dressing
vegetarisch	Pfannkuchen (2 Stück) a1,c,g mit dunkler Soße (Champignons,Paprika,Erbsen) und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Tomaten- Gemüsesuppe i (Paprika,Zucchini,Aubergine,Erbsen) mit Gemüse-Suppenmaultaschen a1,c (Karotten,Spinat,Erbsen) und Roggenbrötchen a2	Nudeln a1 mit veg. Kürbis- Bolognesesoße (vegan) f,i und Tomatensalat j	panierter Backfisch (vegan) a1 mit Kartoffeln und Kohlrabigemüse a1,g	gebackene Kartoffeltaschen (3 Stück) (mit Kräuterfrischkäsefüllung) g und Blattsalat mit Joghurt- Dressing g,j
Dessert	Banane	Apfel- Zimtquark g 0,3%	Apfel	Vanillepudding g 1,5%	Birne

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."