



Speiseplan vom 30.09.2024 bis 06.10.2024

	Montag 30.09.2024	Dienstag 01.10.2024	Mittwoch 02.10.2024	Donnerstag 03.10.2024	Freitag 04.10.2024
Vielfalt & Bunt	Geflügel-Hacksteak ^{a,a1,c} Bratensauce Brokkoligemüse und Röstinchen 	Geflügel ^{a,a1,c,g,j} -Burger ^{a,a1,k} Eisbergsalat und Tomate Ketchup ^{2,22} Käsescheibe (Gouda) ^g Kartoffelecken 	Penne Rigate ^{a,a1} mit Käsesoße ^{1,g,i} Erbsen ^{1,i} 	FEIERTAG	Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Vollkornreis (roh) 
Vegi & Genuss	Vegetarisch Schnitzel ^{a,a1} Bratensauce (vegan) Brokkoligemüse und Röstinchen 	Vegetarischer ^{a,a1,a3,f,j} -Burger ^{a,a1,k} Eisbergsalat und Tomate Ketchup ^{2,22} Käsescheibe (Gouda) ^g Kartoffelecken 	Penne Rigate ^{a,a1} mit Tofuwürfeln ^f Erbsen ^{1,i} und Sahnesauce ^{1,g,i} 	FEIERTAG	Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Vollkornreis (roh) 
Gesund & Lecker	Chinapfanne vegetarisch (Paprika, Champignons, Kichererbsen) ^{2,3,4,a,a1,f,i,k} mit Reis ^{BIO} 	Vollkorn Penne Rigate ^{a,a1} mit Champignonragout ^{3,g,i} und Reibekäse ^g 	Tofu-Döner (Weißkohl, Tomate, Gurke, Eisberg) ^{a,a1,a3,k} ^{1,2,a,a1,f,k} mit Joghurt- und ^g Tomatendip (scharf) ² 	FEIERTAG	Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) ⁱ Vollkornreis (roh) 
Nachtisch 	Wassermelone ⁷	Schokoladenpudding (Becher) ^{c,g}	Apfel	FEIERTAG	Trauben
Rohkost & Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip ^g	Eisbergsalat ^g	Gurkensalat mit Dill in Essig und Öl ^{3,1}	FEIERTAG	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark ^g

 Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn), Reis (Langkornreis, Basmatireis und Naturreis). DE-ÖKO-070

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  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.

1 - Farbstoff
2 - Konservierung

3 - Antioxidantien
4 - Geschmacksv

7 - gewachst
22 - Süßungsmittel

a - Gluten
a1 - Weizen

a3 - Gerste
c - Ei

f - Soja
g - Milch

i - Sellerie
j - Senf

k - Sesam
l - Schwefel