



Speiseplan vom 07.10.2024 bis 13.10.2024

Montag 07.10.2024

Dienstag 08.10.2024

Mittwoch 09.10.2024

Donnerstag 10.10.2024

Freitag 11.10.2024

Vielfalt & Bunt

Hähnchenflügel ^{a,a1,f,i}
mit Krautsalat ^{22,3}
Pommes frites
und Ketchup ^{2,22}



Schollenfilet in Maispanade ^{a,a1,d}
mit Paprikakompott
und Kartoffelstampf ^{1,g}



Kartoffeltaschen ^{g,h1}
Kräuterquark ^g
Pfannengemüse
(grü.Bohnen,Zucchini,
Paprika,Zwiebel)



Cevapcici ^{a,a1,c,g,j}
Bratensoße
mit Karotten, Erbsen,
Blumenkohl und Bohnen ^{1,i}
und Penne Rigate ^{a,a1}



Spaghetti ^{a,a1} -Bolognese (Rind) ⁱ
mit geriebenem Gouda ^g



Vegi & Genuss

Vegane Wings ^{a,a1,a3,f,g}
mit Krautsalat ^{22,3}
Pommes frites
und Ketchup ^{2,22}



Veganer Back(-Fisch) ^{a,a1}
Aioli-Quark Dip ^g
Erbsen ^{1,i}
und Kartoffelstampf ^{1,g}



Gemüsegulasch ⁱ
mit Reis ^{BIO}



Käsespätzle
mit Gouda ^{a,a1,c,g,i}



Spaghetti ^{a,a1}
-Gemüsebolognese (Soja) ^{1,a,a3,f,i}
mit geriebenem Gouda ^g



Gesund & Lecker

Vegetarische Moussaka
(Kartoffel-Auberginen
Zucchini-Auflauf) ^g
mit Kräuterquark ^g



Indisches
Paprika-Kartoffel-Curry ^{h,h1,i,j}
mit Joghurt-Chillisaucе ^{2,g}



vegetarische
Walnuss-Bolognese
(Champignons, Möhren,
Tomaten) ^{3,h,h3}
auf Spaghetti ^{a,a1}



Seelachs-Backfisch ^{a,a1,c,d,j}
Chinapfanne (Paprika,
Champignons, Kichererbsen) ^{2,3,4,a,a1,f,i,k}
Basmatireis ^{BIO}



Blumenkohlcremesuppe ^g
mit Vollkornbrötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,k}



Nachtsch



Apfel

Bananenjoghurt ^{3,g}

Butterkeks Milchpudding ^{a,a1,g}

Wassermelone ⁷

Kiwi

Rohkost & Salat



Knabbergemüse
(Möhren, Paprika, Gurke) mit
Aioli-Dip ^g

Eisbergsalat ^g

Karottensalat

Blattsalat

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
a2 - Roggen

a3 - Gerste
a4 - Hafer
c - Ei

d - Fisch
f - Soja
g - Milch

h - Nüsse
h1 - Mandeln
h3 - Walnüsse

i - Sellerie
j - Senf
k - Sesam