

## Speiseplan vom 27.10.2025 bis 31.10.2025 KW44

|                  | Montag<br>27.10.2025                                                                                                                                                                                         | Dienstag<br>28.10.2025                                                                                                                                                                                                          | Mittwoch<br>29.10.2025                                                                                                                                                                                                                              | Donnerstag<br>30.10.2025                                                                                                                                                                                                                   | Freitag<br>31.10.2025                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Menü 1</b>    | Kartoffelgratin mit Gouda überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 112]<br>Weißkohlsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 44]<br> | Bauerntopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Kidneybohnen, Mais und Bio-Tomaten [GG, WZ / kcal: 72]<br>Fladenbrot [GG, SM, WZ / kcal: 233]<br> | Bolognese mit roten und braunen Linsen, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 73]<br>Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114]<br> | 3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189]<br>Vanillesauce mit Apfel und Zimt "kalt" [ML / 2 / kcal: 63]<br>                                        | Gemüseschnitzel [GG, WZ, HF, DI / kcal: 191]<br>Salzkartoffeln [kcal: 73]<br>Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 68]<br>                                                |
| <b>Menü 2</b>    | Lachswürfel in Kürbissauce [FI, ML, GG, WZ / kcal: 124]<br>Spaghetti [GG, WZ / kcal: 117]<br>Erbsen "natur" [kcal: 83]<br>  | Hähnchenwürfel in Kürbis-Curry [GG, WZ, ML, SE / 7 / kcal: 74]<br>Langkornreis [kcal: 101]<br>                                                 | Ofenkartoffeln mit Kürbis [SE / kcal: 86]<br>Feta-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 146]<br>Rotkohl-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing [SE / 2 / kcal: 49]<br>        | Kürbiscremesuppe mit Süßkartoffelwürfeln, roten Linsen und Bio-Leinsamen [ML, GG, WZ / kcal: 94]<br>eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]<br> | Farfalle [GG, WZ / kcal: 118]<br>Kürbis-Pesto "kalt" [EI, ML / kcal: 135]<br>Blattsalat [kcal: 11]<br>Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89]<br> |
| <b>Dessert 1</b> | Bananenquark [ML / kcal: 107]<br>                                                                                         | Frischobst [kcal: 52]<br>                                                                                                                    | Himbeerjoghurt [ML / kcal: 76]<br>                                                                                                                               | Möhrensticks [kcal: 32]<br>                                                                                                                           | Frischobst [kcal: 52]<br>                                                                                                                                        |

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (\*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 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. zertifiziert.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

|                                                                                       |                 |                                                                                       |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | vegetarisch     |  | mit Geflügelfleisch |
|  | mit Rindfleisch |  | mit Fisch           |
|  | Kaltgericht     |  | Aktionsmenü         |

