

Speiseplan vom 03.11.2025 bis 07.11.2025 KW45

	Montag 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025
Menü 1	Soja-Bolognese mit Soja-Hack, Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, GE, SO, WZ / kcal: 53] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Kokos-Curry-Suppe mit Nudelreis-Einlage, Zucchini, Möhren und Bio-Sonnenblumenkernen [EI, WZ, GG / kcal: 98] Ein Laugengebäck [GG, WZ, GE, RO, ML, SM / kcal: 301] 	Kartoffelaufbau mit Brokkoli, Bio-Möhren und Gouda überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 106] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 	Verdure-Sauce mit Bio-Zucchini, Paprika und Auberginen [GG, WZ / kcal: 29] Vollkornreis [kcal: 106] 	Grüne Spinat-Tortellini mit Karotten-Tomaten-Füllung in Tomaten-Mozzarella-Sauce [GG, WZ / 7 / kcal: 174] Romanobohnen "natur" [kcal: 35] 
Menü 2	Nudelgratin mit Tomaten und Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 57] Brechbohnen "natur" [kcal: 33] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffel-Süßkartoffel-Stampf [ML / 2 / kcal: 59] Porree in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 9] 	Geflügel-Hackfleisch in cremiger Tomatensauce mit Bio-Zwiebeln [GG, WZ, ML / kcal: 72] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] 	Rahmkartoffeln [ML, GG, WZ / kcal: 60] Erbsen und Mais "natur" [kcal: 95] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Pfirsichkompott "kalt" [kcal: 67] 
Dessert 1	Zitronenjoghurt [ML / kcal: 77] 	Frischobst [kcal: 61] 	Vanillepudding [ML / kcal: 104] 	Frischobst [kcal: 61] 	Möhrensticks [kcal: 32] 

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