

Speiseplan vom 10.11.2025 bis 14.11.2025 KW46

	Montag 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025	Freitag 14.11.2025
Menü 1	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Tomaten-Basilikum-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 127] Weißkohl-Möhren-Salat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 53] 	Farfalle [GG, WZ / kcal: 117] Kürbis-Pesto "kalt" [EI, ML / kcal: 135] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474] 	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 56] eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Spätzle [GG, WZ, EI / kcal: 138] Champignonragout [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 15] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Kräuter-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	2 Rote Bete-Stäbchen mit Kürbiskernpanade [GG, WZ, ML / kcal: 217] Langkornreis [kcal: 101] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64] 
Menü 2	Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahmsauce [GG, WZ, ML, SE / 7 / kcal: 38] Langkornreis [kcal: 101] Brechbohnen "natur" [kcal: 33] 	Gemüseschnitzel [GG, WZ, HF, DI / kcal: 191] Salzkartoffeln [kcal: 73] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 68] 	Kartoffel-Lachs-Auflauf mit Gouda überbacken [EI, FI, GG, WZ, ML / kcal: 115] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Apfelkompott "kalt" [2 / kcal: 68] 	Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 68] Tomatensauce mit Bio-Tomaten [GG, WZ / kcal: 33] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 
Dessert 1	Orangenquark [ML / kcal: 99] 	Frischobst [kcal: 61] 	Pflaume-Zimt-Joghurt [ML / kcal: 76] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Frischobst [kcal: 61] 

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

