

Speiseplan vom 09.11.2026 bis 13.11.2026 KW46

	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026
Menü 1	Curry-Nudelreis-Suppe mit roten Linsen, Erbsen, Möhren und Sonnenblumenkernen [ML, EI, GG, WZ / kcal: 129] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Tomaten-Basilikum-Dip [EI, GG, WZ, SE, ML / kcal: 127] Mais "natur" [kcal: 109] 	Tomaten-Linsen-Ragout mit Bio-Tomaten und Bio-Linsen [GG, WZ / kcal: 126] Kartoffel-Süßkartoffel-Stampf [ML / 2 / kcal: 102] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 	Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Kürbiscrèmesauce mit Bio-Kürbis [GG, WZ, ML / kcal: 159] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Himbeer-Dressing [SE / kcal: 54] 	Paniertes vegetarisches Schnitzel auf Sojabasis [GG, WZ, SO / kcal: 253] Paprikasauce [GG, WZ / kcal: 39] Langkornreis [kcal: 101] 
Menü 2	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Gouda überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 109] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Lachswürfel in Teriyaki-Sauce mit Zwiebeln und Sesam [FI, SM, GG, WZ, SO / kcal: 93] Langkornreis [kcal: 101] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 48] 	Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Zitronenjoghurtcreme "kalt" [ML / kcal: 80] 	Zucchini-ragout [GG, WZ / kcal: 31] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 
Dessert 1	Heidelbeerjoghurt [ML / kcal: 76] 	Frischobst [kcal: 61] 	Spekulatius-Butterkeks-Quark [ML, GG, WZ / 12 / kcal: 126] 	Kohl-rabisticks [kcal: 30] 	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.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit „Bio“ gekennzeichnet.

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