

















Speiseplan vom 15.12.2025 bis 19.12.2025 KW51

	Montag 15.12.2025	Dienstag 16.12.2025	Mittwoch 17.12.2025	Donnerstag 18.12.2025	Freitag 19.12.2025
Menü 1	Nudelgratin mit Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 170] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 48] 	Linsen-Curry mit roten Linsen, Süßkartoffelwürfeln, Spinat, Bio- Paprika und Bio-Leinsamen [ML, GG, WZ, SE / kcal: 142] Vollkornreis [kcal: 106] 	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Bio- Tomaten und Zwiebeln [GG, GE, SO, WZ, SE / kcal: 66] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Mangokompott "kalt" [kcal: 56] 	Zucchini-ragout [GG, WZ / kcal: 31] Makkaroni [GG, WZ / kcal: 118] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 
Menü 2	Kartoffelsalat mit Gurken und Ei in Joghurt-Dressing [EI, SE, GG, WZ, ML / 4 / kcal: 89] Eine Geflügelbrust [ML, SL, SE / 1, 16 / kcal: 253] 	Kürbisragout mit Karotten und Zimt [ML, GG, WZ / kcal: 62] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] 	Süßkartoffel-Kartoffel-Auflauf mit Brokkoli und Gouda überbacken [GG, WZ, ML / kcal: 109] Blattsalat [kcal: 11] Orangen-Dressing [SE / kcal: 61] 	Schupfnudeln [GG, WZ / kcal: 153] Apfel-Rotkohl [7, 2 / kcal: 39] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	Jumbo Fischstäbchen aus Seelachs [FI, GG, WZ / kcal: 187] Langkornreis [kcal: 101] Erbsen "natur" [kcal: 83] Kräuterremoulade [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 144] 
Dessert 1	Schokopudding [ML / kcal: 115] 	Frischobst [kcal: 61] 	Mandarinen-Spekulatius-Quark [ML, EI, GG, GE, WZ, SO / kcal: 128] 	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

