



# Speiseplan vom 10.11.2025 bis 16.11.2025

Vielfalt & Bunt

Montag 10.11.2025

**Chili con Carne**  
(Rindfleisch,  
Kidneybohnen, Mais,  
ErbSEN, Sellerie,  
Lauch) <sup>i</sup> Vollkornreis



Dienstag 11.11.2025

**Schollenfilet in Maispanade** <sup>a,a1,d</sup> mit Paprikakompott und Röstkartoffeln



Mittwoch 12.11.2025

**Kartoffeltaschen** <sup>g,h1</sup> Kräuterquark <sup>g</sup> Pfannengemüse (grü.Bohnen,Zucchini, Paprika,Zwiebel)



Donnerstag 13.11.2025

**Cevapcici** <sup>a,a1,c,g,j</sup> Bratensoße mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen <sup>1,i</sup> und Penne Rigate <sup>a,a1</sup>



Freitag 14.11.2025

**Zwei Fischfrikadellen** <sup>a,a1,d,g,j</sup> mit Kartoffelsalat (Zwiebeln, Gewürzgurken, Kerbel) <sup>1,2,3,9,c,j</sup>



Vegi & Genuss

**Chili sin Carne**  
(Kidneybohnen, Mais  
ErbSEN, Sellerie,  
Lauch) <sup>i</sup>  
Vollkornreis



**Veganer Back(-Fisch)** <sup>a,a1</sup> Aioli-Quark Dip <sup>g</sup> Erbsen <sup>1,i</sup> und Röstkartoffeln



**Gemüsegulasch** <sup>i</sup> mit Reis



**Käsespätzle**  
mit Gouda <sup>a,a1,c,g,i</sup>



**Rührei** <sup>c,f,g,i</sup>  
mit Rahmspinat <sup>g,i,j</sup>  
und Salzkartoffeln



Nachtisch



**Apfel**

**Bananenjoghurt** <sup>3,g</sup>

**Vanillepudding**  
(Becher) <sup>g</sup>

**Mandarine** <sup>2</sup>

**Pfirsichquark** <sup>g</sup>

Rohkost & Salat



**Knabbergemüse**  
(Möhren, Paprika, Gurke)  
mit Aioli-Dip <sup>g</sup>

**Eisbergsalat**  
mit Joghurt Dressing <sup>c,g,j</sup>

**Karottensalat**

**Blattsalat**  
mit American Dressing <sup>c,j</sup>

**Knabbergemüse**  
(Kohlrabi, Paprika,Gurke)  
Kräuterquark <sup>g</sup>

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn), Reis (Langkornreis, Basmatireis und Naturreis). DE-ÖKO-070

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen 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. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

1 - Farbstoff  
2 - Konservierung

3 - Antioxidantien  
9 - Süßungsmittel

a - Gluten  
a1 - Weizen

c - Ei  
d - Fisch

f - Soja  
g - Milch

h1 - Mandeln  
i - Sellerie

j - Senf