



















# Speiseplan vom 10.11.2025 bis 16.11.2025

	Montag 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025	Freitag 14.11.2025
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	<b>Chili con Carne</b> (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Vollkornreis  	<b>Schollenfilet in Maispanade</b> <sup>a,a1,d</sup> mit Paprikakompott und Röstkartoffeln 	<b>Kartoffeltaschen</b> <sup>g,h1</sup> Kräuterquark <sup>g</sup> Pfannengemüse (grü.Bohnen,Zucchini, Paprika,Zwiebel) 	<b>Cevapcici</b> <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> 	<b>Zwei Fischfrikadellen</b> <sup>a,a1,d,g,j</sup> mit Kartoffelsalat (Zwiebeln, Gewürzgurken, Kerbel) <sup>1,2,3,9,c,j</sup> 
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	<b>Chili sin Carne</b> (Kidneybohnen, Mais Erbsen, Sellerie, Lauch) <sup>i</sup> Vollkornreis  	<b>Veganer Back(-Fisch)</b> <sup>a,a1</sup> Aioli-Quark Dip <sup>g</sup> Erbsen <sup>1,i</sup> und Röstkartoffeln 	<b>Gemüsegulasch</b> <sup>i</sup> mit Reis  	<b>Käsespätzle</b> mit Gouda <sup>a,a1,c,g,i</sup> 	<b>Rührei</b> <sup>c,f,g,i</sup> mit Rahmspinat <sup>g,i,j</sup> und Salzkartoffeln 
<b>Nachtsch</b> 	<b>Apfel</b>	<b>Bananenjoghurt</b> <sup>3,g</sup>	<b>Vanillepudding</b> (Becher) <sup>g</sup>	<b>Mandarine</b> <sup>2</sup>	<b>Pfirsichquark</b> <sup>g</sup>
<b>Rohkost &amp; Salat</b> 	<b>Knabbergemüse</b> (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip <sup>g</sup>	<b>Eisbergsalat</b> mit Joghurt Dressing <sup>c,g,j</sup>	<b>Karottensalat</b>	<b>Blattsalat</b> mit American Dressing <sup>c,j</sup>	<b>Knabbergemüse</b> (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