



Speiseplan vom 17.11.2025 bis 23.11.2025

	Montag 17.11.2025	Dienstag 18.11.2025	Mittwoch 19.11.2025	Donnerstag 20.11.2025	Freitag 21.11.2025
Vielfalt & Bunt	Pizza Tonno mit Tomatensauce, Thunfisch und Mozzarella 3,a,a1,a3,g dazu Mais d g 	Cordon Bleu vom Hähnchen 1,2,8,a,a1,a3,g mit Tomaten-Paprika-Sauce und Salzkartoffeln 	Bunte Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch, Sellerie i dazu ein Brötchen a,a1 	Hähnchen Nuggets 8,a,a1,g,i Kartoffelecken und Sour Cream g 	Cevapcici a,a1,c,g,j mit Krautsalat 22,3 Röstkartoffeln und Tzatziki g 
Vegi & Genuss	Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella 3,a,a1,a3,g dazu Mais und frische Tomaten g 	Milchreis g mit Kirschen 	Kunterbunte Gnocchis c mit Petersilien-Karotten i und Paprika-Sour Cream 22,g 	Vegetarische Nuggets a,a1,a3,f,g mit Kartoffelecken und Sour Cream g 	Tofu-Curry f,i Erbsen und Möhrchen i mit Vollkornreis  
Nachtsch 	Apfelquark 3,g	Kirschquark g	Apfel	Schokoladenpudding (Becher) c,g	Trauben
Rohkost & Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip g	Karottensalat	Eisbergsalat mit Joghurt Dressing c,g,j	Blattsalate mit American Dressing c,j	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark g

 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
8 - Phosphat

22 - Süßungsmittel
a - Gluten

a1 - Weizen
a3 - Gerste

c - Ei
d - Fisch

f - Soja
g - Milch

i - Sellerie
j - Senf