

SPEISEKARTE | 02.11.– 06.11.2026 | KW 45



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Kartoffeltaschen (3Stück) mit Frischkäse gefüllt dazu Petersiliensoße und Brokkoli/Blumenkohl ~ Banane a1,a3,a4,b,c,d,i,j	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Polenatasche (Maisgrieß) auf Reis mit Erbsen und fruchtiger Tomatensoße a1,b,c,d,h,i,j	Bauernsalat mit Gurke und Tomate ~ Vollkorn Penne (Nudeln) mit Gorgonzola- Spinatsoße a1,b,c,d,h,j	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und grünen Bohnen dazu Spätzle ~ Erdbeerrjoghurt mit Müsli a1,a2,a4,b,c,d,,f,g1,g2,g3,g4,g5,g6	Lachsfilet gedämpft mit Kartoffeln und Möhrengemüse dazu Zitronensoße ~ Apfel a1,b,c,d,e,h,j
Trend Menü	"Paella" Spanisches Reisgericht mit Hühnchen, Shrimps, Erbsen und Paprika dazu Sour Creme und Zitronencke 1,8,c,d	Spaghetti mit Pesto dazu Kirschtomaten und Parmesan 2,a1,b,c	Döner (Geflügel) mit Krautsalat und Zaziki dazu Reis 3,c,d,k	Gebratene Gemüse-Maultaschen (6 Stück) mit einer Thymian-Sahnesoße dazu Rucolasalat c	Süßkartoffel-Kokos Suppe mit Frühlingszwiebeln und Baguette a1,c,i

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffeb, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, a1 =Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsseh = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur, m = Lupine



Reis und Nudeln (außer Lasagneplatten, Tortellini, Spätzle) verwenden wir ausschlichlich in Bio Qualität. Bio Zertifizierung durch DE-ÖKO-039



Die Menülinie mit dem  DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.