Speiseplan KW 48

Datum / Menülinie	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026
Menü 1 DGE	(Veggie) Polentataler Tomatensoße [3] Vollkorn Bulgur [Aa] Blattsalat Balsamicodressing [1, 3, J, L]		(Fisch) Penne [Aa] Lachswürfel in Tomaten-Blattspinat Soße [Ac, D, G, I, J] Blattsalat Öl-Essig-Dressing [3, J]	(Veggie) Grünkern-Frikadelle [Ad, Ae, C, Aa, I] Gemüsejus vom Wurzelgemüse [I] Kartoffelstampf [G] Sellerie-Apfelrohkost [I]	(Veggie) Spaghetti [Aa] Linsen-Gemüse-Bolognese [1, 3, Ae, I, L] Blattsalat Joghurtdressing [G]
Menü 2	(Veggie) Gemüse-Lasagne [G, Aa, I] Blattsalat Balsamicodressing [1, 3, J, L]	(Veggie) Sonnenblumenkernklopse [1, C, F, Aa, I, J] Zitronensoße [G, I] Rote Bete-Apfel-Salat [1, 3, L] Kartoffeln	(Veggie) Rührei [C, G] Kartoffelstampf [G] Rahmspinat [G]	(Rind) Spaghetti [Aa] Bolognese [3, I] Blattsalat Cocktaildressing [1, 2, C, G, Aa, I, J]	(Veggie) Orientalischer Bulgurbratling [Aa] Paprikadipp Vollkorn Couscous [Aa]
Pflanzenreich		(Veggie) Gnocchi-Gemüsepfanne mit Brokkoli, Paprika und Blumenkohl [Aa] Rucola-Mandelpesto [Ha]			
Dessert DGE	Karamellpudding [G]	Milchreis [G] Zimt und Zucker	Birne	Apfel-Joghurtspeise [3, G]	Apfel

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder kann im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:
Rindfleisch, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle DE-ÖKO-003

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Rebional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmitteln
10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide:
Aa Weizen
Ab Roggen
Ac Gerste
Ad Hafer
Ae Dinkel
Af Khorasan-Weizen
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch
H Schalenfrüchte:
Ha Mandel
Hb Haselnuss
Hc Walnuss
Hd Cashewnuss
He Pecannuss
Hf Paranuss
Hg Pistazie
Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupine
N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel
Rind
Lamm
Vegetarisch
Fisch
Schwein
Wild
Vegan

Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.