

Speiseplan vom 20. Oktober bis 24. Oktober 2025

Datum Kalenderwoche 43		20.10.2025 Montag	21.10.2025 Dienstag	22.10.2025 Mittwoch	23.10.2025 Donnerstag	24.10.2025 Freitag
Vorspeise/Nachspeise Menü 1	Vorspeise, Salat oder Nachspeise		Apfel V	Pflaume V	Knusperjoghurt mit Kekskrümeln F, 19, 20a	Vanillepudding F, 19
	Hauptkomponente	Kaiserschmarrn F, 19, 20a, 31	Kartoffel-Käse-Rolle F, 2, 11, 19, 31	Bolognesesoße von der Bio-Pute G	Pilzragout (Champignons) F, 2, 11, 19	Geflügelwienerte (Bio-Fleisch) G, 1, 2, 12
	Dip, Soße	Apfelmus V, 2, 11	Schnittlauchsoße F, 19	geriebener Gouda F, 19		Tomatenketchup V
	1. Beilage			Bio-Fusilli V, 20a	Brezenknödel F, 19, 20a, 20c, 31	Kartoffelsalat V, 11, 23
	2. Beilage	Buchstabensuppe V, 20a	Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl V, 23	Karottengemüse V	
 Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	Cremige Paprika-Tomatensoße F, 19	Asiatisches Gemüse (Bambus, Bohne, Karotte, Paprika, Ananas) V	Kaspressknödel F, 19, 20a, 20b, 31	Kräutersoße F, 19	Linsen in Currysoße V
	Dip, Soße	Maisgemüse V	Currysoße F, 19			
	1. Beilage	Bulgur V, 20a	Bio-Reis V	Tomatenragout (stückige Tomaten in Soße) V, 11	Hausgemachte Bio-Spätzle F, 20a, 31	Bio-Vollkornreis V
	2. Beilage	Birne V		gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing Essig-Öl, Topping Sesam V, 23, 24	Karottengemüse V	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl V, 23
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Hauptkomponente	Kaiserschmarrn, allergenfrei V, 12	Asiatisches Gemüse (Bambus, Bohne, Karotte, Paprika, Ananas) V	Bolognesesoße von der Bio-Pute G	Pilzragout (Champignons), allergenfrei V, 2, 11, 12	Geflügelwienerte (Bio-Fleisch) G, 1, 2, 12
	Kostenfreie Beilage	Apfelmus V, 2, 11	Currysoße, allergenfrei V, 12	Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25		Tomatenketchup V
	1. Beilage		Bio-Reis V	Bio-Spiralnudeln, allergenfrei V	Gnocchi V	Kartoffelsalat, allergenreduziert (enthält Senf) V, 11, 23
	2. Beilage	Gemüsebrühe mit Reis V		gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 23	Karottengemüse V	
Menü 4	Hauptkomponente					
	Dip, Soße					
	1. Beilage					
	2. Beilage					

Die allergenreduzierten Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Erdnüsse, sowie Soja-, Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt. Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006.

Die Menüliene 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.

