

Speiseplan vom 17. November bis 21. November 2025

Datum Kalenderwoche 47		17.11.2025 Montag	18.11.2025 Dienstag	19.11.2025 Mittwoch	20.11.2025 Donnerstag	21.11.2025 Freitag
Vorspeise/Nachspeise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise		Apfel V	Knusperjoghurt mit Schokopops F, 19, 20c	Banane V	Milchreis mit Pflaume F, 19
	Hauptkomponente	Pfannkuchen F, 11, 19, 20a, 31	Ravioli mit Tomatenfüllung V, 20a	Rahmgulasch (Bio-Pute) G, 19	Pastatag: Tomaten-Sahnesoße F, 19	Geflügelleberkäse (Bio-Fleisch) G, 1, 2, 12
	Dip, Soße	Apfelmus V, 2, 11	Käsesoße F, 19		geriebener Gouda F, 19	Tomatenketchup V
	1. Beilage			Bio-Reis V	Bio-Farfalle V, 20a	Kartoffelsalat V, 11, 23
	2. Beilage	Tomatencremesuppe F, 19	Karottenrohkostsalat V	Erbsen-Karottengemüse V	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl V, 2, 23	
Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	Rotes Linsengemüse V	Hausgemachter mediterraner Gemüserösti (Blumenkohl, Karotte, Zucchini) F, 2, 11, 19, 20a, 31	Zucchini-Frischkäsesoße F, 19	Hausgemachte Käsespätzle (Bio-Spätzle) F, 19, 20a, 31	Kartoffelrösti F, 11, 31
	Dip, Soße	Knoblauch-Joghurtdip F, 19			Schmelzwiebeln V	
	1. Beilage	Bio-Reis V	Kartoffel-Gurkensalat V, 11, 23	Bio-Vollkorn Fusilli V, 20a		Kräuterquark F, 19, 23
	2. Beilage	Apfel V	Karottenrohkostsalat V	Erbsen-Karottengemüse V	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, Topping Sonnenblumenkerne V, 2, 23	Paprika-Zucchinigemüse V
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Hauptkomponente	Hafer-Vollkorn Pancakes, allergenfrei V, 12	Mac&Cheese "Käsenudeln", allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	Rahmgulasch (Bio-Pute), allergenfrei G, 12	cremige Tomatensoße, allergenfrei V, 12	Geflügelleberkäse (Bio-Fleisch) G, 1, 2, 12
	Kostenfreie Beilage	Apfelmus V, 2, 11			Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	Tomatenketchup V
	1. Beilage			Bio-Reis V	Bio-Reis-Mais-Kichererbsen-Penne V	Kartoffelsalat, allergenreduziert (enthält Senf) V, 11, 23
	2. Beilage	Tomatensuppe V	Karottenrohkostsalat V	Erbsen-Karottengemüse V	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 2, 23	
Menü 4	Hauptkomponente					
	Dip, Soße					
	1. Beilage					
	2. Beilage					

Die allergenreduzierten Gerichte werden aus 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.