


# Speiseplan vom 01. Dezember bis 05. Dezember 2025

Datum Kalenderwoche 49		01.12.2025 Montag	02.12.2025 Dienstag	03.12.2025 Mittwoch	04.12.2025 Donnerstag	05.12.2025 Freitag
Vorspeise/Nachspeise  <b>Menü 1</b>	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Apfel V		Mandarinenjoghurt F, 19	Banane V	Knusperjoghurt mit Schokolinsen F, 19, 21
	Hauptkomponente	Chili sin Carne (rote Bohnen, Mais, Linsen) V, 11	Schokoladenauflauf F, 11, 19, 20d, 31	Kartoffelgulasch mit Paprika F, 19	Carbonarasoße mit Putenschinken G, 1, 2, 12, 19	Hausgemachte Chicken Minis G, 20a, 31
	Dip, Soße		Vanillesoße F, 19		geriebener Hartkäse F, 19, 31	Tomatenketchup V
	1. Beilage	Bio-Reis V		Bio-Kaisersemmel V, 20a	Bio-Spiralen, bunt V, 20a	Kartoffelwürfel aus dem Ofen V
	2. Beilage		Buchstabensuppe V, 20a		Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl V, 2, 23	Gurkensalat mit Joghurtdressing F, 19
 <b>Vegetarisches Menü 2</b>	Hauptkomponente	Gelbe Linsen in Currysoße V	gebratene Gnocchi V	Hausgemachte Kartoffel-Käse-Rolle F, 19, 31	Veggi Soße "Carbonara Art" (Erbseproteinbasis) F, 19	Kartoffelgratin F, 19
	Dip, Soße		Paprikasoße F, 19	Schnittlauchsoße F, 19	geriebener Gouda F, 19	
	1. Beilage	Cous Cous V, 20a	Karotten-Mais-Gemüse V		Bio-Vollkornnudeln V, 20a	Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) V
	2. Beilage		Birne V	Eisberg-Karottensalat mit Cocktaildressing F, 2, 19, 23	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, Topping Sonnenblumenkerne V, 2, 23	
<b>allergenreduziertes Menü (Menü 3)</b>	Hauptkomponente	Chili sin Carne (rote Bohnen, Mais, Linsen) V, 11	Milchreis mit Zimt-Zucker, allergenfrei V, 12	Kartoffelgulasch mit Paprika, allergenfrei V, 12	Carbonarasoße, allergenreduziert (enthält Lupine) G, 2, 12, 25	Hausgemachte Chicken Minis, allergenfrei G
	Kostenfreie Beilage		Kirschragout V		Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	Tomatenketchup V
	1. Beilage	Bio-Reis V		Bauernbrötchen, allergenfrei V	Bio-Rote Linsen-Fusilli V	Kartoffelwürfel aus dem Ofen V
	2. Beilage		Gemüsebrühe mit Reis V		Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 2, 23	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V
<b>Menü 4</b>	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 Menüline 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.

