

## Speiseplan vom 11.11.2024 bis 15.11.2024 KW46


	Montag 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 13.11.2024	Donnerstag 14.11.2024	Freitag 15.11.2024
<b>Menü 1</b>	Pasta [GG / kcal: 118] Bio-Tomaten-Pesto "kalt" [ML / 7 / kcal: 119] Romanobohnen "natur" [kcal: 35]   	Karotten-Mix aus gelben und orangenen Möhrenscheiben in Béchamel-Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 23] Salzkartoffeln [kcal: 73] Maissalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, Ei, SE, ML, SU / 2 / kcal: 78]  	Grießbrei [ML, GG, WZ / kcal: 87] Kirschkompott "kalt" [kcal: 84]  	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken [ML, Ei, GG, WZ / kcal: 109] Blattsalat mit Möhrestiften und Bio-Sonnenblumenkernen [kcal: 67] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 74]   	Soja-Bolognese mit Soja-Hack, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, GE, SO, WZ / kcal: 54] Vollkornreis [kcal: 106]   
<b>Menü 2</b>	Kürbiscremesuppe mit Süßkartoffelwürfeln, roten Linsen und Bio-Leinsamen [ML, GG, WZ / kcal: 92] eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]   	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Gouda überbacken [GG, WZ, ML, Ei / kcal: 203] Fingermöhren "natur" [kcal: 23]  	Geflügelfrikadelle in [GG, WZ, Ei, SL, SE / kcal: 231] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Pasta [GG / kcal: 118] Brechbohnen "natur" [kcal: 33]  	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Erbsen "natur" [kcal: 83]  	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Tomaten-Feta-Dip [GG, WZ, Ei, SE, ML / kcal: 143] Weißkohlsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 45]  
<b>Menü 3</b>	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 79] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] 	Gemüsefrikadelle [GG, WZ, Ei, HF / kcal: 128] Langkornreis [kcal: 101] Erbsen und Möhren in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 44] 	4 vegetarische Gemüsebällchen (Köttbullar) [Ei / kcal: 149] Preiselbeeren-Rahmsauce [SU, ML, GG, WZ / 12 / kcal: 33] Langkornreis [kcal: 101] 	Hühnersuppe mit Hühnerfleischwürfeln, Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 62] Fladenbrot [GG, SM, WZ / kcal: 233]  	Thunfisch mit Zucchini in Bio-Tomaten-Sauce [FI, GG, WZ / kcal: 50] Pasta [GG / kcal: 118]  
<b>Dessert 1</b>	Frischobst [kcal: 52] 	Erdbeeryoghurt [ML / kcal: 75] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Frischobst [kcal: 52] 	Quarkspeise "leicht gesüßt" [ML / kcal: 112] 
<b>Dessert 2</b>	Pfirsichkompott [kcal: 66] 	Frischobst [kcal: 52]	Frischobst [kcal: 52] 	Aprikosenjoghurt [ML / kcal: 78] 	Frischobst [kcal: 52] 







 Mit Bio-Produkt(en) aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten\* (WZ Weizen\*, RO Roggen\*, GE Gerste\*, DI Dinkel\*, HF Hafer\*, KA Kamut\*, HY Hybridstämme\*), KT Krebstiere\*, EI Ei\*, FI Fisch\*, EN Erdnüsse\*, SO Soja\*, ML Milch einschließlich Laktose\*, SF Schalenfrüchte\* (MA Mandel\*, HN Haselnuss\*, WN Walnuss\*, KN Cashewnuss\*, PC Pekannuss\*, PA Paranuss\*, PI Pistazien\*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss\*), SL Sellerie\*, SE Senf\*, SM Sesam\*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite\*, LU Lupinen\*, WT Weichtiere\* ("und daraus gewonnene Erzeugnisse). Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein.

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

