


































Speiseplan vom 18.11.2024 bis 22.11.2024 KW47

Konzeptionstag


	Montag 18.11.2024	Dienstag 19.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024
Menü 1	Vegetarischer Erbseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 54] eine Scheibe Vollkornbrot [GG, WZ / kcal: 250]   	Kürbisfrikadelle mit Steckrübe [WZ, GG / kcal: 93] Langkornreis [kcal: 101] Karotten in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 82]  	Spaghetti [GG, WZ / kcal: 117] Kokossauce mit Zucchini, Paprika und Möhren [ML, GG, WZ / kcal: 37] Blattsalat mit Möhrenstiften und Bio-Sonnenblumenkernen [kcal: 67] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 74]   	Spitzkohl-Curry mit Süßkartoffelwürfeln, roten Linsen, Zwiebeln und Kokosmilch [ML, GG, WZ, SE / kcal: 98] Langkornreis [kcal: 101]  	3 Eierpannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 188] Apfelkompott "kalt" [2 / kcal: 69]  
Menü 2	Nudelgratin mit Tomaten und Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 56] Wachbohnsalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 48]  	Mediterranes Lachs-Gemüseragout mit Bio-Zucchini, Paprika und Zwiebeln [FI, GG, WZ / kcal: 79] Pasta [GG / kcal: 118]   	Ofenkartoffeln [SE / kcal: 91] Käse-Lauch-Sauce mit Paprika [ML, GG, WZ / kcal: 28] Möhrensalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 54]  	Paniertes Hähnchenschnitzel [GG, WZ, EI, GE, ML / kcal: 211] Kartoffel-Möhren-Stampf [ML, ML / 2 / kcal: 38] Rotkohl [7 / kcal: 37]  	Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 98] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 32] Gurkensalat [kcal: 9] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 87]  
Menü 3	Hühnerfleischwürfel mit Früchten in Curryrahmsauce [ML, GG, WZ, SE / 12 / kcal: 90] Langkornreis [kcal: 101] 	2 Putenbällchen in [EI, SE, WZ, GG, ML, SL / kcal: 270] Weißer Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 32] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rote Bete [4 / kcal: 22] 	Gemüse-süß-sauer (Auberginen, Möhren, Paprika, Zwiebeln) [SU, GG, SE, WZ / 2, 7 / kcal: 50] Langkornreis [kcal: 101] 	Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf mit Gouda überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 110] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 87] 	Klare Gemüsesuppe mit Geflügelwurstscheiben, Reiseinlage, Möhren, Sellerie und Lauch [EI, WZ, SL, ML, SE, GG / 1, 16 / kcal: 111] eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 
Dessert 1	Frischobst [kcal: 52] 	Pfirsichjoghurt [ML / kcal: 78] 	Schokopudding [ML / kcal: 115] 	Frischobst [kcal: 52] 	Möhrensticks [kcal: 32] 
Dessert 2	Birnenquark [ML / kcal: 108]	Frischobst [kcal: 52]	Frischobst [kcal: 52]	Waldfruchtjoghurt [ML / kcal: 76]	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 Geschmacksverstärker“, 4 „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

