

KW 46 10.11. - 14.11.2025



	Essen 1	Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag	Ravioli mit Rinderhack gefüllt (a,a1,b,b1,d,i) Tomatensauce	Rindfleisch gekocht (i) Kartoffeln Blumenkohl Kräutersauce	Kürbiscreme Suppe Vollkornbrötchen (a,a1,a4,a5,a6)	Obst
Dienstag	Rinderroulade (Rind&Schwein) (j, 2) Bratensauce (i) Rotkohl Salzkartoffeln	Bolognese (i) (Rindfleisch) Nudeln Eisbergsalat mit Joghurt Dressing (b,b1)	Linsen- Gemüse Bolognese (Linsen, Sellerie, Karotten) Vollkornnudeln (a,a1) Eisbersalat mit Joghurt Dressing (b,b1)	Brombeerjoghurt (b,b1)
Mittwoch	Fischfilet Bordelaise (a,a1,b,b1,e) Kartoffelstampf Gurkensalat in saurer Sahne (b,b1)	Geflügelhackbällchen (a,a1,d) Gemüsereis(Karotte, Sellerie, Lauch) (i) Tomatensoße	Gnocchi Ratatouille (Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Aubergine) Tomatensoße	Obst
Donnerstag	Schweinebraten gefüllt (Mett & Brokkolie) (3) Kaisergemüse Bratensauce Kroketten	Kabeljau aus dem Ofen (e) Dillsauce Vollkornreis Gurkensalat	Spätzle-Gemüse-Pfanne (a,a1,d) Kräuterkäsesauce (b,b1)	Hirseapfelcreme (b,b1)
Freitag	Spaghetti (a,a1) Arrabiata	Hühnereintopf (Hühnerfleisch, Karotten, Sellerie, Lauch) (i) Hörnchennudeln (a,a1,d)	Gemüseköttbullar (d) Rosmarinkartoffeln Kräuterquark (b,b1) Rohkost (Karotte)	Obst

Zusatzstoffkennzeichnung: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,

3=mit Antioxidationsmittel, 4 =mit Geschmacksverstärker, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=geschwefelt 8=gewachst, 9=geschwärzt(E5879,E585), 10=enthält Phenylalaninquelle(Aspartan)(E951)

Allergene:

a=glutenhaltige Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Kamut, a4=Roggen, a5=Gerste, a6=Hafer, a7=Hybridstämme, b=Milch und Milcherzeugnisse, b1=Laktose, c=Krebstiere, d=Eier, e=Fisch, f=Erdnüsse, g=Soja, h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pecanüsse, h7=Paranüsse, h8=Pistazien, h9=Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupine, n=Weichtiere



Die grün hinterlegten Angebote/ Komponenten entsprechen den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menuelinie zertifiziert.

Änderungen Vorbehalten

