

KW 47 17.11 - 21.11.2025



	Essen 1	Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag	Nudelasiapfanne (a,a1,g) Putenstreifen Bratnudeln Asia Gemüsemischung Sojasauce	Ofenkartoffel (Süßkartoffel) Ofenkürbis Kartoffel creme Feldsalat mit Kürbiskern Italienisches Dressing	Tortellini gefüllt (a,a1,b,b1,d) (Spinat, Ricottafüllung) Tomatensauce	Obst
Dienstag	Putenbraten mit buntem Gemüsereis und Pesto Cremé (h,h4)	Wurstgulasch (Geflügel) (2,3,5) Nudeln (a,a1)	Paprika-Fenchel Kichererbsen Curry mit Bulger Gemischter Salat Joghurt Dressing ,b1	Vanillepudding (b,b1) Fruchtsauce
Mittwoch	Grünkohl (i,j) Kasseler(2,3) Kohlwurst (1) Röstkartoffeln	Seelachsfilet geb. (a,a1,e) Petersiliensoße (a,a1,b,b1) Karotten-Apfelsalat Kartoffelpüree (b,b1)	Gemüseschnitzel (a,a1,b,b1,d,i) Bohnen in heller- Sauce Kartoffelpüree (b,B1)	Obst
Donnerstag	Zucchini- Kartoffel-Hack Pfanne (Rind) mit Hirtenkäsewürfel (b,b1)	Hähnchenschnitzel paniert (a,a1,d) Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käsebratling (a,a1,b,b1,d) Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln	Kirschquark (b,b1)
Freitag	Jägerschnitte (a,a1,d,2,3,5) Jagdwurst paniert (Schwein) Spirellinudeln (a,a1) fruchtige Tomatensauce	Steckrüben Eintopf veg Steckrübe, Kartoffeln Möhre, Zwiebel, Lauch	Soja-Currygeschnetzeltes mit Asiagemüse (g) Linsen-Vollkornreis	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

