



Speiseplan vom 06.10.2025 – 10.10.2025 (41. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 06.10.2025	Gemüsegulasch (Karotten, Kohlrabi, Lauch, Zucchini, Paprika & Zwiebeln) ⁶⁰ dazu Spätzle ^{51,511,54} Frisches Obst	Linseneintopf mit Kartoffeln, Wurzelgemüse (Möhren, Lauch, Sellerie) & Geflügelwurst (Pute/Hähnchen) ^{2,1,16,63,60,61} dazu Baguette ^{51,511} Frisches Obst
Dienstag 07.10.2025	Gestovte Bohnen (Brechbohnen in weißer Soße) mit Salzkartoffeln Joghurt mit Bananen ^{52,58}	Dönerteller Hähnchenbrust, Fladenbrot und bunter Rohkostsalat (Möhren, Mais, Paprika, Weißkohl) ^{51,2,62,511} mit Knoblauch-Dip ^{52,58} (Knoblauch, Quark, Joghurt) Joghurt mit Bananen ^{52,58}
Mittwoch 08.10.2025	Möhrensalat Erbsensuppe mit Wurzelgemüse und Fleischersatz aus Erbsenproteinen ⁶⁰ und Kartoffelwürfel, dazu Baguette ^{51,511} Frisches Obst	Möhrensalat Lasagne „a la lenticchia“ (vegetarisch) mit Linsenbolognese (Tomate, Möhren, Lauch und Sellerie) mit Käse gratiniert ^{54,51,58,60,511} Frisches Obst
Donnerstag 09.10.2025	Rohkost Kohlrabi mit Dip (mit Leinöl) ^{52,58} Wrap-Taschen mit Gemüse-Käsefüllung (Karotte, Erbsen, Zwiebeln, Käse & Schmand) ^{51,52,58,511,1}	Rohkost Kohlrabi mit Dip (mit Leinöl) ^{52,58} Spaghetti mit Lachs & Gemüse mit Lachs-Dillsauce und Erbsen ^{55,51,60,511}
Freitag 10.10.2025	Bunte Zucchini-scheiben mit Schnittlauchsauce und Käse gratiniert ⁵⁸ dazu Vollkornreis Grießpudding mit Bio-Milch ^{51,511,52,58} (Zimt & Zucker extra)	Stampfkartoffeln mit Bio-Milch ^{52,58,2,12} dazu Kürbissauce und ein Putenmedaillon Grießpudding mit Bio-Milch ^{51,511,52,58} (Zimt & Zucker extra)
Die Allergene entnehmen Sie bitte der Homepage von MensaMax / der Qualifizierungsküche, oder dem Aushang in den Schulen und Kitas.		

Änderungen vorbehalten

Saisonales/Regionales Obst/Gemüse / Rind: / Schwein: / Huhn: / Truthahn: / Fisch: Veggie:

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Standard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen „Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die grün unterlegten Speisen sind Angebote/Komponenten der DGE.

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio. Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-ÖKO-005 überwacht