

Speiseplan vom 02.11.2026 – 06.11.2026 (45. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 02.11.2026	Möhren-Kokoscremesuppe  mit Kartoffelwürfel ^{2,63,60} und mit Fladenbrot (mit Sesam) ^{51,62,511} <i>Frisches Obst</i>	Kürbis-Kartoffelpüree ^{52,58,2,12}  dazu Möhren in Cremesauce, als Topping Mini-Veggie-Bratwurst ^{54,51,511} <i>Frisches Obst</i>
Dienstag 03.11.2026	Blumenkohlröschen  mit Sauce Hollandaise ^{54,52,58} dazu Salzkartoffeln und Omelette ^{54,52,58,19,17} <i>Bio-Joghurt</i>  mit Erdbeeren ^{52,58}	Lasagne "Neptun"  mit Tomate, Lauch, Möhren, Sellerie & Wildlachs, Nudelteig mit Käse gratiniert ^{54,55,51,58,60,511} <i>Bio-Joghurt</i>  mit Erdbeeren ^{52,58}
Mittwoch 04.11.2026	Marinierte Kartoffeln  (Kräutermarinade) mit Tomaten-Kürbissauce, dazu Eisbergsalat mit Möhren, Dressing mit Bio-Joghurt  ^{52,58} <i>Vanillepudding</i> ^{52,58,12}	Deftige Erbsensuppe  mit Möhre, Erbsen, Sellerie und Kartoffelwürfeln ⁶⁰ dazu Baguette ^{51,511} <i>Vanillepudding</i> ^{52,58,12}
Donnerstag 05.11.2026	<i>Rohkostsalat</i>  (Möhre, Gurke, Weißkohl) ² Bio-Vollkornnudeln  ^{51,511} mit Spinat-Käsesauce ^{52,58} mit Reibekäse ⁵⁸	<i>Rohkostsalat</i>  (Möhre, Gurke, Weißkohl) ² Nudeln ^{51,511} mit Hähnchenstreifen in Paprikacremesauce ^{12,63}
Freitag 06.11.2026	Erbsenpuffer  (grüne Erbsen) mit Kartoffeln und Tomatensauce ^{54,13,51,52,58,2,1,63,511} dazu bunter Salat mit American-Dressing ^{54,52,58,1,61} <i>Bananenquark</i> ^{52,58}	Pichelsteiner Eintopf  (Weißkohl, Möhren, Lauch, Bohnen) mit Fleischeinlage (Schwein & Rind aus der Keule) und Kartoffeln ⁶⁰ , dazu Bio-Roggenbrötchen  ^{515,51,514,511} <i>Bananenquark</i> ^{52,58}
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**