

Speiseplan vom 23.11.2026 – 27.11.2026 (48. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag **23.11.2026**	**Konfetti-Reispfanne** mit Karotten, Vollkornreis und fruchtiger Currysauce [2], dazu Eisberg-Tomatensalat mit Hausdressing (Essig, Öl & Senf) [2,63,61] *Frisches Obst*	**Kartoffelgratin** [52,58] mit Brokkoli und Hähnchenbrust (gebraten) *Frisches Obst*
Dienstag **24.11.2026**	**Cremige Kartoffelsuppe** mit Gemüsestreifen (Möhren, Lauch, Sellerie & Kartoffelwürfeln) [12,60] dazu Baguette [51,511] *Bio-Joghurt mit Kirschen* [52,58]	**Kritharaki** (Reisnudeln) [51,511] und **Puten-Gyros** mit Paprikastreifen, Zwiebeln & Mais in milder Sauce [12,63] *Bio-Joghurt mit Kirschen* [52,58]
Mittwoch **25.11.2026**	*Rohkost (Karotte) mit Kräuterquark-Dip (mit Leinöl)* [52,58] **Milchreis** mit Bio-Milch [52,58,12] mit heißen Kirschen [12] und extra dazu Zimt & Zucker	*Rohkost (Karotte) mit Kräuterquark-Dip (mit Leinöl)* [52,58] **Haferflocken-Käse-Bratlinge** (Vollkorn) [54,51,516,58] mit grünen Bohnen & Tomatensauce, dazu Kartoffeln
Donnerstag **26.11.2026**	*Blattsalat mit Joghurt-Dressing mit Bio-Joghurt* [52,58] **„Veggie-Pasta-Topf“** Vollkornnudeln in cremiger Tomatensauce und buntem Gemüse (Möhren & Blumenkohl) [51,511]	*Blattsalat mit Joghurt-Dressing mit Bio-Joghurt* [52,58] **Chili sin Carne** mit Edamame (Sojabohnenkerne), Mais, rote Bohnen & Tomaten [57], dazu Baguette [51,511]
Freitag **27.11.2026**	**Béchamelkartoffeln** (in weißer Soße[97]) mit buntem Gemüse (Möhren, Bohnen, Weißkohl) und mit Käse gratiniert [58,60] *Obstsalat*	**Seelachsfilet mit Kräuterkruste** [55,12] mit Möhrensauce [60], dazu Gerstoni (Gerstenkörner) [515,51,60] *Obstsalat*

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, die grün unterlegt sind, entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen „Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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