

Speisekarte für die Zeit vom 03.11.-07.11.2025



Zertifizierter Betrieb für die Belieferung von Kindergärten und Schulen / Zul. Nr. DE NW 70185

KW 45 V2	C&C		usSt/ llerg.	Dienstag	ZusSt Allerg.	Mittwoch	ZusSt Allerg.	Donnerstag	ZusSt Allerg.	Freitag	ZusSt Allerg
Hauptgerichte	Gericht 1	Kartoffel-Spinatgratin	C,G	Fusilli [Bio] mit Bärlauch-Sahnesosse	A,G A1	Erbsensuppe mit Brotcroutons	A,G,L A1	Vollkornspaghetti mit Tomaten[Bio]-Mozzarella-Sosse	A,G A1	Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark	G
	Gericht 2	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln	G	Gemüseragout	A,F,G,L A1	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsosse	A,G,L A1,A3	Vegetarischer Burger mit Sauerrahmdip	A,G,L,N A1,A5	Linsenbratling mit Kräuterquark	A,C,G,L, O A1
	Gericht 3	(Hackbällchen) in Rahmsosse	,C,G,L, M A1,A3	Makkaroni-Gratin (Tomaten, Erbsen, Möhren)	1,2 A,C,F,G,L ,M,N,P A1	Geflügelklopse in Indischer Sosse	A,C,G,H,L ,M A1	Broccoli-Nuggets mit Apfel-Currysosse	A,C,F,G,L A1,A3	Putenbratwurst mit Currysosse	
Hac	Gericht 4	Spaghetti mit Rinder-Bolognese	A,L A1 2,3	Hähnchenbrust {Halal} in Paprika-Sahnesosse	A,G,L A1	Rindergeschnetzeltes mit Gewürzgurken	G G	Putenbrustbraten in Sosse	A,G,L A1,A3	Steckrübeneintopf mit Kasseler {Schwein}	Allerg G 2,3,5 A,C,G,L, O A1 1,3,13
	Gericht 5	mit Mayonnaisedip	2,3 D,G,M A6	Schweinegoulasch mit creme fraiche		Fischfrikadelle mit Zitronenmayonnaise	A,C,D,G, M A1,A6	Schweinefrikadelle mit Zwiebelsosse	A,C,G,L A1,A3	Penne mit Tomaten[Bio]-Thunfischsosse	
Beilagen	Salat	Eisberg-Möhrensalat mit Kräuter-Balsamicodressing	1,5 M,O	Krautsalat	3,5	Endiviensalat mit Kartoffeldressing	3,5 G,L,O	Kohlrabi-Gurkensalat		Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuterdressing	
	Gemüse	Leipziger Allerlei	A,G A1	Erbsen und Möhren		Paprika-Broccoli-Gemüse		Wirsinggemüse	G	Balkangemüse	L
	Rohkost		99 FR	Gurken	FR	Kirschtomate	99 FR	Radieschen	99 FR	Möhren	99 FR
lagen	Beilage 1	Vollkornreis [Bio]	99 FR	Reis	99	Kartoffeln	99 FR	Kartoffelspalten	99 A A1	Reis	99
Sättigungsbeilagen	Beilage 2	Kartoffeln	99 FR	Fusilli [Bio]	99 A A1	Brötchen	99 A A1	Kartoffelpüree	G	Brötchen	99 A A1
Sättig	Beilage 3	Spaghetti	99 A A1	Salzkartoffeln	99 FR	Cous-Cous	A,L A1	Vollkornspaghetti	A A1	Kartoffel-Knusperpüree	
Dessert	Dessert	Bananen-Quark	99 G	Müsli-Riegel	99 A,E,G A1,A3,A4	Erdbeerjoghurt	99 G	Kirschquarkspeise	99 G	Stracciatellakuchen	A1
Des	Frischobst	Kiwi	99 FR	Apfel	99 FR	Kiwi	99 FR	Birne	99 FR	Pflaume	

Erklärung der Kennzeichnung Allergene/dekl.pflichtige Stoffe s. 2. Seite

Unser Betrieb ist biozertifiziert. Unser Einsatz der gekennzeichneten Bio-Zutaten ist zertifiziert von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006).

Nährwertberechnung pro Portion zur

Speisekarte für die Zeit vom 03.11.-07.11.2025

KW 45 V2	C&C	Monta	ıg	Die	nstag	Mittwo	och	Donners	Freitag				
	Gericht 1	Brennwert ki=1192 Fett=11 KH=31 EW=13	ges.FS=5 Fe Zucker=3 KH Salz=1 EV	ennwert ki=1986 ett=13 H=73 W=13	ges.FS=4 Zucker=2 Salz=5	Brennwert ki=1074 Fett=6 KH=40 EW=10	Kcal=257 ges.FS=3 Zucker=4 Salz=1	Brennwert ki=1783 Fett=12 KH=57 EW=20	Kcal=426 ges.FS=5 Zucker=5 Salz=4	Fett=0 KH=59 EW=14	ki=1257	Kcal=300 ges.FS=0 Zucker=3 Salz=0	
chte	Gericht 2	Brennwert ki=909 Fett=13 KH=21 EW=4	ges.FS=2 Fe Zucker=5 KH Salz=0 EV	ennwert kj=484 ett=8 H=6 W=3	Kcal=116 ges.FS=2 Zucker=5 Salz=0	Brennwert ki=833 Fett=10 KH=13 EW=13	Kcal=199 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=2	Brennwert ki=1472 Fett=13 KH=48 EW=9	Kcal=352 ges.FS=1 Zucker=1 Salz=1	Fett=2 KH=27 EW=12	kj=747	Kcal=179 ges.FS=1 Zucker=3 Salz=0	
Hauptgerichte	Gericht 3	Brennwert kj=1013 Fett=16 KH=12 EW=11	ges.FS=5 Fe Zucker=2 KH Salz=2 EV	ennwert kj=1503 ett=14 H=42 W=14	Kcal=359 ges.FS=4 Zucker=5 Salz=0	Brennwert ki=1035 Fett=17 KH=15 EW=8	Kcal=247 ges.FS=1 Zucker=3 Salz=2	Brennwert ki=804 Fett=7 KH=21 EW=7	Kcal=192 ges.FS=1 Zucker=3 Salz=0	Fett=16 KH=9 EW=13	kj=1008	Kcal=241 ges.FS=0 Zucker=5 Salz=3	
H H	Gericht 4	Brennwert ki=1642 Fett=7 KH=63 EW=16	ges.FS=2 Fe Zucker=8 KH Salz=7 EV	rennwert kj=733 ett=5 H=8 W=23	Kcal=175 ges.FS=2 Zucker=2 Salz=1	Brennwert ki=511 Fett=6 KH=2 EW=15	Kcal=122 ges.FS=1 Zucker=2 Salz=0	Brennwert ki=588 Fett=5 KH=5 EW=17	Kcal=140 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=0 Kcal=0	Fett=17 KH=24 EW=14	kj=1295	Kcal=310 ges.FS=4 Zucker=3 Salz=1	
	Gericht 5	Brennwert kj=1162 Fett=17 KH=18 EW=12	ges.FS=2 Fe Zucker=1 KH	ennwert kj=390 ett=7 H=5 W=3	Kcal=93 ges.FS=1 Zucker=2 Salz=0	Brennwert ki=954 Fett=12 KH=19 EW=10	Kcal=228 ges.FS=1 Zucker=1 Salz=1	Brennwert ki=1384 Fett=23 KH=15 EW=13	Kcal=0 ges.FS=9 Zucker=2 Salz=2	Brennwert Fett=6 KH=71 EW=14	kj=1705	Kcal=310 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=5	
	Salat	Brennwert ki=270 Fett=6 KH=2 EW=0	ges.FS=0 Fe Zucker=2 KH	ennwert ki=226 ett=4 H=4 W=1	Kcal=54 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=0	Brennwert ki=107 Fett=2 KH=2 EW=1	Kcal=26 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=0	Brennwert ki=156 Fett=2 KH=3 EW=1	Kcal=37 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=0	Brennwert Fett=1 KH=2 EW=1	ki=92	Kcal=22 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=0	
Beilagen 	Gemüse	Brennwert kj=1467 Fett=2 KH=58 EW=23	ges.FS=0 Fe Zucker=0 KH	rennwert kj=269 ett=2 H=9 W=3	Kcal=64 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=0	Brennwert ki=212 Fett=2 KH=4 EW=4	Kcal=51 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=0	Brennwert ki=280 Fett=3 KH=7 EW=2	Kcal=67 ges.FS=1 Zucker=1 Salz=0	Fett=4 KH=8 EW=2	kj=344	Kcal=82 ges.FS=1 Zucker=2 Salz=0	
	Rohkost	Brennwert kj=57 Fett=0 KH=2 EW=1	ges.FS=0 Fe Zucker=0 KH	ennwert kj=16 ett=0 H=1 W=0	Kcal=4 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=0	Brennwert kj=28 Fett=0 KH=1 EW=0	Kcal=7 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=0	Brennwert ki=24 Fett=0 KH=1 EW=0	Kcal=6 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=0	Brennwert Fett=0 KH=3 EW=0	kj=56	Kcal=13 ges.FS=0 Zucker=3 Salz=0	
agen	Beilage 1	Brennwert ki=856 Fett=2 KH=42 EW=5	Kcal=204 Brookers Cale Cale	ennwert kj=872 ett=1 H=45 W=4	Kcal=208 qes.FS=0 Zucker=0 Salz=1	Brennwert ki=487 Fett=0 KH=25 EW=3	Salz=0 Kcal=116 qes.FS=0 Zucker=1 Salz=2	Brennwert ki=1067 Fett=10 KH=35 EW=4	Salz=0 Kcal=255 qes.FS=0 Zucker=0 Salz=2	Brennwert Fett=1 KH=45 EW=4	kj=872	Kcal=208 qes.FS=0 Zucker=0 Salz=1	
Sättigungsbeilagen	Beilage 2	Brennwert ki=487 Fett=0 KH=25 EW=3	Kcal=116 Bro ges.FS=0 Fe Zucker=1 KF	ennwert kj=1092 ett=2 H=51 N=9		Brennwert ki=759 Fett=1 KH=35 EW=6	Kcal=181 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=1	Brennwert kj=644 Fett=4 KH=24 EW=4	Kcal=154 ges.FS=2 Zucker=2 Salz=1		kj=759	Kcal=181 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=1	
Sättig	Beilage 3	Brennwert ki=978 Fett=3 KH=43 EW=7	Kcal=234 Brown ges.FS=0 Fe Zucker=0 KF	ennwert kj=487 ett=0 H=25 N=3	Kcal=116 qes.FS=0 Zucker=1 Salz=2	Brennwert kj=1148 Fett=6 KH=43 EW=8	Kcal=274 qes.FS=1 Zucker=2 Salz=0	Brennwert kj=945 Fett=3 KH=41 EW=9	Kcal=226 qes.FS=0 Zucker=0 Salz=3		kj=701	Kcal=168 qes.FS=2 Zucker=2 Salz=1	
t.	Dessert	Brennwert ki=336 Fett=3 KH=8 EW=5	Kcal=80 Bre ges.FS=2 Fe Zucker=8 KF	rennwert ki=468 ett=4 H=15 N=2	Kcal=112 ges.FS=2 Zucker=6 Salz=0	Brennwert ki=327 Fett=2 KH=12 EW=3	Kcal=78 ges.FS=1 Zucker=10 Salz=0	Brennwert ki=313 Fett=1 KH=9 EW=6	Kcal=75 ges.FS=1 Zucker=9 Salz=0		ki=614	Kcal=147 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=0	
Dessert	Frischobst	Brennwert ki=196 Fett=1 KH=9 EW=1	Kcal=47 Brook Ges.FS=0 Fe Zucker=9 KF	ennwert kj=278 ett=0 H=16	Kcal=66 qes.FS=0 Zucker=15	Brennwert ki=196 Fett=1 KH=9 EW=1	Kcal=47 ges.FS=0 Zucker=9	Brennwert ki=303 Fett=0 KH=16 EW=1	Kcal=72 qes.FS=0 Zucker=13		kj=157	Kcal=38 qes.FS=0 Zucker=7	
A = Gluten A1 = Weizen A2 = Rogger A3 = Gerste		EVV = 1 G = Milch H = Schalenfrüchte H1 = Mandel H2 = Haselnuss	Salz=0 EV H5 = Pecannuss H6 = Paranuss H7 = Pistazie H8 = Macadamianuss	W = 0 M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupine		1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker	Salz=0	7 = gewachst 8 = mit Phospat 9 = mit Süßungsmittel 10 = enthält eine Phenylalanin-Qi	Salz=0 13 = koffeinhaltig 14 - mit Milcheiweiß 15 = jodhaltig uelle		16 = chininhaltig 17 = taurinhaltig 18 = kann	Salz=0	
A4 = Hafer A5 = Dinkel	E = Erdnuss F = Soja	H3 = Walnuss H4 = Cashewnuss	H9 = Queenslandnuss L = Sellerie	R = Weicht Fr=Allerge		5 = geschwefelt 6= geschwärzt		11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12 = unter Schutzatmosphäre verp[99 = frei von deklarationspfl. Stoffen					