

Speisekarte für die Zeit vom 17.11.-21.11.2025



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

KW 47 V4	C&C	$egin{array}{ll} egin{array}{ll} egi$	Dienstag	ZusSt Allerg.	Mittwoch	ZusSt Allerg.	$egin{array}{ll} ext{Donnerstag} & rac{Z_{ ext{us}}}{A ext{Alle}} \end{array}$		Freitag	ZusSt Allerg
Hauptgerichte	Gericht 1	Gemüselasagne	Fusilli [Bio] mit Tomatensugo	A A1	Grießpudding mit Himbeersosse	99 A,G A1	Maultaschen in Zwiebel-Gemüseschmelze	A,C,L A1	Farfalle mit warmem Tomaten-Pesto	A,C,G,L
	Gericht 2	Gemüsefrikadelle mit Joghurtdip		A,C,G,L A1	Vollkornpenne mit Spinat[Bio]-Käse-Sosse	A,G,L	mit Vanillesosse	99 ,,c,g A1	Pellkartoffeln mit Bärlauchquark	G
	Gericht 3	Geflügelstreifen {Halal} in Erdnusssosse	mit Ketchupsosse	3,8 A,L A1	Cheeseburger {Rind} mit Burgersosse	1,2,9 A,C,G,M, N A1,A6	Hähnchen Cordon bleu mit Geflügelsosse	2,3,8 2,G,L 1,A3	Vegetarische Moussaka	A,G,L
	Gericht 4	Schweinefleischstreifen süss-sauer	Geflügel-Currywursttopf mit Tomaten-Paprika-Würfeln	1,8,13 G,M		A A1	Kartoffeleintopf mit Geflügelwursteinlage	L,M	Hähnchengeschnetzeltes {Halal} mit Curry-Obstsosse	A,G A1
	Gericht 5	Seelachsfilet natur in Basilikumsosse	mit Wurzelgemüse	A,G,L	Lachs aus dem Ofen in Kräutersosse	A,D,G A1	Schweinefrikadelle mit Senf und Ketchup	A1	Gebr. Schweinefleisch mit Zwiebeln, Sojakeimling	A,F A1,A3
Beilagen	Salat	mit Kräuter-Balsamicodressing	Eisberg-Mais-Salat mit Joghurt-Kräuterdressing	3,5 G,O	Krautsalat	3,5	mit French-Dressing	3,5 ,G,L, M,O A3	Chinakohl-Apfelsalat mit Apfeldressing	3
	Gemüse	Blumenkohl	Möhren natur		Erbsen		Paprikagemüse		Kaisergemüse natur	
	Rohkost	Gurken FR	Möhren	99 FR	Radieschen	99 FR	Gurken	99 R	Tomatenviertel	99 FR
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Kartoffelpüree G	Salzkartoffeln	99 FR	Kartoffelspalten	99 A A1	Brötchen A	99 A1	Farfalle	99 A A1
	Beilage 2	Reis	Fusilli [Bio]	99 A A1	Salzkartoffeln	99 FR	Vollkornreis [Bio]	99 R	Reis	99
	Beilage 3	Kartoffelklöße _{G,L}	Reis	99	Vollkompenne	99 A A1	Kartoffelpüree		Kartoffeln	99 FR
Dessert	Dessert	Joghurt natur mit Kirsch-Topping	Müsli Joghurt Schoko Krokant	A,G,H A1,A3,A4	Marmorkuchen	1 A,C,F A1	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesosse	1 G		99 A,E,G A1,A3,A4
	Frischobst	Kiwi fr	Clementine	99 FR	Apfel	99 FR	Birne FF	99 R	Kiwi	99 FR

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

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

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 17.11.-21.11.2025

:W -7 /4	C&C	Mont	ag	Dienstag		Mittw	och	Donner	Freitag				
	Gericht 1	Brennwert ki=1441 Fett=10 KH=47 EW=14	Kcal=344 ges.FS=5 Zucker=7 Salz=0	Brennwert ki=15 Fett=3 KH=71 EW=13	ges.FS=0 Zucker=7 Salz=5	Brennwert ki=1687 Fett=11 KH=62 EW=11	Kcal=403 ges.FS=7 Zucker=35 Salz=0	Brennwert ki=985 Fett=5 KH=37 EW=8	Kcal=235 ges.FS=1 Zucker=5 Salz=1	Brennwert Fett=6 KH=70 EW=14	ki=1688	Kcal=403 ges.FS=1 Zucker=5 Salz=5	
chte 	Gericht 2	Brennwert kj=1032 Fett=16 KH=24 EW=4	Kcal=247 ges.FS=1 Zucker=1 Salz=0 Kcal=213	Brennwert kj=10 Fett=7 KH=35 EW=10	ges.FS=1 Zucker=3 Salz=2	Brennwert kj=1913 Fett=11 KH=72 EW=14	Kcal=457 ges.FS=2 Zucker=3 Salz=5 Kcal=416	Brennwert kj=1918 Fett=15 KH=62 EW=16	Kcal=458 ges.FS=1 Zucker=6 Salz=0 Kcal=260	Brennwert Fett=0 KH=55 EW=6	kj=1061	Kcal=253 ges.FS=0 Zucker=0 Salz=0 Kcal=291	
Hauptgerichte 	Gericht 3	Brennwert kj=891 Fett=12 KH=9 EW=17	ges.FS=1 Zucker=2 Salz=2	Brennwert kj=10 Fett=12 KH=23 EW=11	ges.FS=0 Zucker=6 Salz=2	Brennwert kj=1740 Fett=26 KH=35 EW=23	ges.FS=1 Zucker=2 Salz=1	Brennwert kj=1089 Fett=13 KH=18 EW=16	ges.FS=0 Zucker=1 Salz=2	Brennwert Fett=13 KH=29 EW=13	kj=1218	ges.FS=4 Zucker=3 Salz=1	
Ŧ _	Gericht 4	Brennwert kj=723 Fett=7 KH=14 EW=12	Kcal=173 ges.FS=0 Zucker=10 Salz=0	Brennwert ki=92 Fett=13 KH=18 EW=8	1 Kcal=220 ges.FS=5 Zucker=9 Salz=2	Brennwert kj=495 Fett=9 KH=5 EW=3	Kcal=118 ges.FS=0 Zucker=2 Salz=0	Brennwert kj=950 Fett=10 KH=25 EW=9	Kcal=227 ges.FS=5 Zucker=3 Salz=0	Brennwert Fett=7 KH=10 EW=11	kj=622	Kcal=149 ges.FS=1 Zucker=5 Salz=0	
	Gericht 5	Brennwert kj=507 Fett=5 KH=6 EW=12	Kcal=121 ges.FS=2 Zucker=4 Salz=0	Brennwert kj=67 Fett=9 KH=6 EW=13	Kcal=162 ges.FS=1 Zucker=2 Salz=0	Brennwert kj=796 Fett=12 KH=6 EW=14	Kcal=190 ges.FS=3 Zucker=1 Salz=0	Brennwert kj=1190 Fett=20 KH=11 EW=13	Kcal=0 ges.FS=8 Zucker=2 Salz=2	Brennwert Fett=7 KH=7 EW=16	ki=643	Kcal=149 ges.FS=0 Zucker=3 Salz=0	
	Salat	Brennwert ki=276 Fett=6 KH=2 EW=1	Kcal=66	Brennwert ki=15 Fett=1 KH=5 EW=1		Brennwert ki=295 Fett=5 KH=6 EW=1	Kcal=70 ges.FS=0 Zucker=3 Salz=0	Brennwert ki=427 Fett=10 KH=2 EW=1	Kcal=102 ges.FS=1 Zucker=2 Salz=0	Brennwert Fett=6 KH=5 EW=0	ki=317	Kcal=76 ges.FS=1 Zucker=4 Salz=0	
Beilagen 	Gemüse	Brennwert kj=81 Fett=0 KH=3 EW=1	Kcal=19 ges.FS=0 Zucker=1 Salz=0	Brennwert ki=22 Fett=2 KH=9 EW=1		Brennwert kj=341 Fett=1 KH=8 EW=6	Kcal=81 ges.FS=0 Zucker=5 Salz=0	Brennwert kj=245 Fett=4 KH=5 EW=2	Kcal=59 ges.FS=0 Zucker=4 Salz=0	Brennwert Fett=7 KH=3 EW=2	ki=367	Kcal=88 ges.FS=2 Zucker=0 Salz=0	
ω —	Rohkost	Brennwert ki=16 Fett=0 KH=1 EW=0	Kcal=4 ges.FS=0 Zucker=1	Brennwert kj=56 Fett=0 KH=3 EW=0	Kcal=13 ges.FS=0 Zucker=3	Brennwert kj=24 Fett=0 KH=1 EW=0	Kcal=6 ges.FS=0 Zucker=1	Brennwert ki=16 Fett=0 KH=1 EW=0	Kcal=4 ges.FS=0 Zucker=1	Brennwert Fett=0 KH=1 EW=1	kj=35	Kcal=8 ges.FS=0 Zucker=1	
gen	Beilage 1	Brennwert kj=644 Fett=4 KH=24	Salz=0 Kcal=154 qes.FS=2 Zucker=2	Brennwert kj=48 Fett=0 KH=25	ges.FS=0 Zucker=1	Brennwert kj=1067 Fett=10 KH=35	Salz=0 Kcal=255 ges.FS=0 Zucker=0	Brennwert kj=759 Fett=1 KH=35	Salz=0 Kcal=181 qes.FS=0 Zucker=2	Brennwert Fett=2 KH=51	kj=1103	Salz=0 Kcal=264 qes.FS=0 Zucker=0	
Sättigungsbeilagen 	Beilage 2	EW=4 Brennwert kj=872 Fett=1 KH=45	Zucker=0	EW=3 Brennwert kj=10 Fett=2 KH=51	ges.FS=0 Zucker=0	EW=4 Brennwert ki=487 Fett=0 KH=25	Salz=2 Kcal=116 ges.FS=0 Zucker=1	EW=6 Brennwert ki=802 Fett=1 KH=39	Salz=1 Kcal=192 ges.FS=0 Zucker=0	EW=9 Brennwert Fett=1 KH=45	kj=872	Salz=4 Kcal=208 ges.FS=0 Zucker=0	
Sättigu 	Beilage 3	EW=4 Brennwert kj=2090 Fett=2 KH=111	Salz=1 Kcal=500 qes.FS=0 Zucker=5	EW=9 Brennwert kj=87 Fett=1 KH=45	Salz=4 2 Kcal=208 qes.FS=0 Zucker=0	EW=3 Brennwert kj=1101 Fett=1 KH=52	Salz=2 Kcal=263 qes.FS=0 Zucker=0	EW=4 Brennwert ki=644 Fett=4 KH=24	Salz=0 Kcal=154 qes.FS=2 Zucker=2	EW=4 Brennwert Fett=0 KH=25	kj=487	Salz=1 Kcal=116 qes.FS=0 Zucker=1	
t e	Dessert	EW=9 Brennwert ki=282 Fett=3 KH=7	Salz=5 Kcal=67 ges.FS=2 Zucker=7	EW=4 Brennwert ki=60 Fett=6 KH=18	ges.FS=2 Zucker=5	EW=9 Brennwert ki=625 Fett=7 KH=19	Salz=3 Kcal=149 ges.FS=0 Zucker=0	EW=4 Brennwert ki=218 Fett=1 KH=9	Salz=1 Kcal=52 ges.FS=0 Zucker=5	EW=3 Brennwert Fett=4 KH=17	ki=474	Salz=2 Kcal=113 ges.FS=1 Zucker=7	
Dessert	Frischobst	EW=3 Brennwert ki=196 Fett=1 KH=9	-	EW=4 Brennwert ki=17 Fett=0 KH=9	ges.FS=0 Zucker=0	EW=2 Brennwert ki=278 Fett=0 KH=16	Salz=0 Kcal=66 qes.FS=0 Zucker=15	EW=2 Brennwert ki=303 Fett=0 KH=16	Salz=0 Kcal=72 qes.FS=0 Zucker=13	EW=1 Brennwert Fett=1 KH=9	kj=196	Salz=0 Kcal=47 qes.FS=0 Zucker=9	
		EW=1	Salz=0	EW=1	Salz=0	EW=0	Salz=0	EW=1	Salz=0	EW=1		Salz=0	
= Gluten	A6 = Kamut	G = Milch	H5 = Pecannuss	M = Se		1 = mit Farbstoff		7 = gewachst	13 = koffeinhaltig		16 = chininhaltig		
1 = Weizei		H = Schalenfrüchte	H6 = Paranuss	N = Ses		2 = mit Konservierungsstoff		8 = mit Phospat 14 - mit Milcheiweiß			17 = taurinhaltig		
2 - Doggo		H1 = Mandel	H7 = Pistazie	O = Sul		3 = mit Antioxidationsmittel		9 = mit Süßungsmittel	15 = jodhaltig		18 = kann		
					non	4 = mit Geschmacksverstärker		110 - onthält eine Dhenylalanin (
.2 = Roggei .3 = Gerste .4 = Hafer	D = Fisch E = Erdnuss	H2 = Haselnuss H3 = Walnuss	H9 = Queenslandnuss	P = Lup R = We		5 = geschwefelt		10 = enthält eine Phenylalanin-C 11 = kann bei übermäßigem Ver					