

Speiseplan

Mittagstisch
VITA
Für
KINDER
Catering



Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
- Menü 15.09.2025 bis 19.09.2025	Puten-Gulasch ^h mit Vollkornreis Erbsen-Möhrengemüse Frisches Obst	Gemüse-Graupen-Suppe ^{a1,h} (Erbsen-Bohnen-Möhren-Sellerie-Lauch) Baguette ^{a1} Stracciatella-Joghurt ^{9,m,e2}	Nudeln ^{a1} mit Rote Linsen-Tomatensoße ^h ger. Gauda-Käse ^m Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Veg. Chilli sin Carne ^{h,f} (Sonnenblumen-Hack-Bohnen, - Mais, Paprika, Tomaten) mit Reis Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Himbeer-Joghurt ^{9,m}	Wildlachs-Ragout ^{d,h,m} mit Kartoffeln Erbsengemüse Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Veg. Gulasch ^{a1,h,m}	-----	-----	-----	Veg. Ratatouille ^h
- Menü 22.09.2025 bis 26.09.2025	Currywurst (Hähnchen) ^{4,8,9,h} mit Vollkornreis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Erbsen-Suppe ^h mit Kartoffeln, Möhren und Sellerie Baguette ^{a1} Vanille-Joghurt ^{9,m}	Pan. Seehecht ^{a1d} mit Kartoffeln Joghurt-Kräuter-Dip ^m Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Veg. Bolognese ^h mit Nudeln ^{a1} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Apfelmus ⁹	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark ^m Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Veg. Currywurst ^{a1,h,m}	-----	Veg. Bällchen ^{9 a1,h,m}	-----	
- Menü 29.09.2025 bis 03.10.2025	Paprikasoße ^{h,m} mit Vollkornnudeln ^{a1} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Putengeschnetzeltes ^{h,m} Kartoffeln Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Erdbeer-Joghurt ^{9,m}	Nudeln ^{a1} Thunfisch-Tomatensoße ^{d,h} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Veg. Linsensuppe ^h (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Baguette ^{a1} Milchreis ^{9,m}	Feiertag
Vegetarisches - Menü	-----	Veg. Geschnetzeltes ^{a1,h,m}	Tomatensoße ^h	-----	
- Menü 06.10.2025 bis 10.10.2025	Käsespätzle ^{a1,c,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Putengeschnetzeltes ^{h,m} Kartoffeln Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Erdbeer-Joghurt ^{9,m}	Hähnchen-Curry ^{h,m} mit Vollkornreis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Tortellini ^{a1,c,h,m} mit Käse ^m gefüllt Sahnesoße ^m Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Schokopudding ^{9,m}	Seelachsfilet ^d in Backteig ^{a1} mit Kartoffeln Kohlrabigemüse Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	Veg. Curry ^{h,m}		Veg. Schnitzel ^{a1,c,h,m}

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite!

Liste der Zusatzstoffe : 01 Farbstoffe, 02 Konservierungsstoffe, 03 Antioxidationsmittel, 04 Geschmacksverstärker, 05 geschwefelt, 06 geschwärzt, 07 gewachst, 08 Phosphat, 09 Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Koffeinhaltig, 12 Chnininhaltig, 13 Genetisch verändert / mit genetisch veränderter Zutat hergestellt, 14 Alkohol, 15 Taurin

Liste der Allergene: a Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse(1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Kaschunuss, 5 Pecanuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, Queenslandnuss),, f Soja, g Schalenfrüchte , h Sellerie, i Senf, j Sesamsamen, k Schwefeldioxid, l Lupine, m Milch und Milchprodukte / Lactose, n Weichtiere

Unsere Gerichte enthalten folgendes Gemüse:

Rohkoststücke: Gurken, Tomaten, Karotten

Gemüseeeintopf: Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen, Bohnen

Gemüsepfanne: Karotten, Mais, Erbsen, Paprika

Leipziger Gemüse: Erbsen, Möhren, Spargel

Gemüsebolognese: Karotten, Lauch, Sellerie

Ratatouille: Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, Tomate, Paprika

Gemüse-Curry: Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

Gemüsegulasch: Blumenkohl, Brokoli, Karotten