




Montag, 28.10.2024

Vorspeise 1 (DGE)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing (SE, 2, 4) 
Köttbullar (Schwedische Hackbällchen) (EI, SE, GG, WZ) 
in Preiselbeer-Rahmsoße (ML) 

Menü 2 (vegetarisch)



BIO-Kartoffeln 
Blumenkohl-Käse-Bratling (GG, WZ, GE, ML) 
mit Rahmsoße (ML) 

Dessert 2

BIO-Kartoffeln 
Frischobst 

Dienstag, 29.10.2024

Vorspeise 3
DGE-Menü

Brötchen (GG, WZ, RO) 
Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE) 

Dessert 1 (DGE)



Frischobst 

Dessert 2

Westf. Pumpernickel-Speise (Sahnepudding mit Schokolade u. Pumpernickel) (GG, RO, GE, ML, 12)

Mittwoch, 30.10.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) 
mit Kerbeldressing (SE, SU, 2) 



DGE-Menü

Fischfrikadelle (MSC-Seelachs) (GG, WZ, FI, ML, SE) 
mit Senfsoße (SE, ML) 

Veganes Menü

BIO-Kartoffeln 

Dessert 1 (DGE)

Kartoffel-Lauch-Hack Auflauf (mit veganen Hack) (SO, 12) 
Frischobst 

Donnerstag, 31.10.2024




Vorspeise 2
Lieblingsmenü

Rohkost 
Reibplätzchen (EI, GG, WZ) 

Dessert 2

mit Apfelmus (KV, 2) 
Bananen-Kokos-Kuchen (GG, WZ, EI, 12, 2) 

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten