

UNSER SPEISEPLAN FÜR DIE WOCHE AB DEM 17.11.2025





MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Menü

Sonnenblumenhack-Pasta mit Sellerie, Lauch, Zwiebeln dazu Bandnudeln (a,a1)

Lachsfilet in Panade (a,d,a1) mit Remoulade (c,g,j) und kleinen Backkartoffeln

Pancake (a,c,g,a1) mit Bananen-Schoko-Sauce (g)

Knoblauch-Hafercreme-Pasta mit Spaghetti (a,a1) dazu Gurkensalat (g)

Karotten-Kartoffel-Suppe (g) mit Vollkornbrot (a,a1,a2,a4)



2

Dessert

Cremige Bandnudeln (a,a1) mit Brokkoli, Kirschtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen



Haferflocken-Käse-Bratlinge (a,c,g,a1,a4) mit Remoulade (c,g,j) auf Champignons: dazu Eisberg-Radicchio-Salat mit Joghurtsauce (g)

Gebratene Tortellini (a,a1) auf Ratatouille mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Knoblauch



Süße Schupfnudeln (a,c,a1) dazu Apfelmus Erbsencremesuppe (g) mit Vollkornbrot (a,a1,a2,a4)



Frischobstauswahl

Karamellpudding (g)

Frischobstauswahl

Beerendessert mit Joghurt (g)

Frischobstauswahl



Zertifiziert durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem »DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas« und dem »DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung« und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. als Menülinie zertifiziert.

Täglich steht frische Rohkost zum Knabbern bereit:

Zu dem Menü DGE empfehlen wir pro Woche: 2 Mal Stück Frischobst

Karotten, Paprika, Salatgurke

Zusatzstoffe und Allergene, siehe Rückseite



catering und gemeinschaftsverpflegung

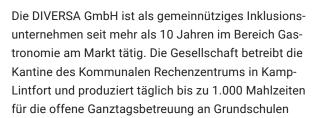
ALLERGENE

- a = glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- (a1 Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen) (a2 Roggen)
- (a3 Gerste) (a4 Hafer)
- b = Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- c = Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- d = Fisch sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f = Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- h = Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- (h1 Mandeln) (h2 Haselnüsse) (h3 Walnüsse) (h4 Kaschunüsse)
- (h5 Pecanüsse) (h6 Paranüsse) (h7 Pistazien) (h8 Macadamianüsse)
- (h9 Queenslandnüsse)
- i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- m = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n = Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch) und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 Süßungsmittel
- 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 13 enthält eine Phenylalaninguelle
- 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 15 unter Schutzatmosphäre verpackt
- 16 koffeinhaltig
- 17 chininhaltig
- 18 mit Taurin

ÜBER UNS



und den Sekundarbereich an weiterführenden Schulen. Daneben bietet die DIVERSA Cateringangebote für verschiedene Veranstaltungen und Anlässe an. Die Zubereitung der Speisen erfolgt unter Anwendung modernster Verfahren nach den strengen Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).

Darüber hinaus ist die DIVERSA nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert.

catering und gemeinschaftsverpflegung

Wir freuen uns über Ihre konstruktiven Hinweise und Vorschläge an: feedback@diversa.de