

UNSER SPEISEPLAN FÜR DIE WOCHE AB DEM 22.09.2025





MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Menü

Rinder-Köttbullar mit Knoblauchsauce (g) und **Backofen Pommes**

Hörnchen-Nudel-Suppe (a,c,a1) mit buntem Gemüse (i) (Karotten, Lauch, Sellerie); dazu Eisberg-Salat mit Essig-Öl-Dressing

Mini Lachs-Nuggets (a,d,a1) mit Honig-Senf-Dill-Sauce (g,j) dazu Kartoffeln



Kinder-Paella vegetarisch: Reis mit buntem Gemüse, Erbsen, Zucchini, Mais dazu Sofriti (Tomaten-Paprikasauce)

Kaiserschmarrn (a,c,g,a1) mit Vanillesauce (g)

2

Dessert

Kichererbsenpfanne mit Vollkornnudeln (a,a1), dazu Brokkoli, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln



Süße Hirse (g) mit Zimt und Erdbeerfruchtsauce dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing



Cowboy Topf: Kidneybohnen, Paprika, Karotten, Kartoffeln dazu Vollkornbrot (a,a1,a2,a3,a4)

Tomaten-Reis-Risotto (g) mit Tortillachips (a,a1) dazu Krautsalat und **Joghurtdressing**



Kaiserschmarrn (a,c,q,a1) mit Beerensauce (Johannisbeere, Heidelbeere, Brombeere)



Frischobstauswahl

Himbeer-Müsli-Joghurt (a 1,a2,a3,a4g,h,k,h1,h2,h3, h4)

Frischobstauswahl

Kirsch-Bananen-Smoothie (g)

Frischobstauswahl

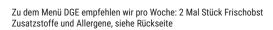


Zertifiziert durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

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:

Karotte, Paprika, Salatgurke





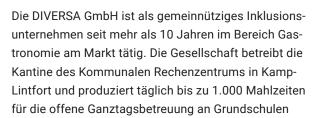
ALLERGENE

- 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