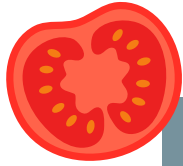


# UNSER SPEISEPLAN

FÜR DIE WOCHE AB DEM  
13.07.2026



Das Team der DIVERSA wünscht schöne Sommerferien!



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Menü 1

Rinder-Köttbullar mit Knoblauchsauce (g) und Backofen Pommes



Hörnchen-Nudel-Suppe (a,c,a1) mit buntem Gemüse (i) (Karotten, Lauch, Sellerie)

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)



Hotdog (15,a,a1) mit Röstzwiebeln und Gewürzgurken

Menü 2

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



Süße Hirse (g) mit Zimt und Erdbeerfruchtsauce



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



Hotdog mit vegetarischem Würstchen (a,c,a1), dazu Röstzwiebeln und Gewürzgurken

Dessert

Frischobstauswahl

Himbeer-Müsli-Joghurt (a1,a2,a3,a4g,k)

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

Zu dem Menü DGE empfehlen wir pro Woche: 2 Mal Stück Frischobst  
Zusatzstoffe und Allergene, siehe Rückseite

**d**iversa  
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
- j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l = 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

## ÜBER UNS

---

Die DIVERSA GmbH ist als gemeinnütziges Inklusionsunternehmen seit mehr als 10 Jahren im Bereich Gastronomie am Markt tätig. Die Gesellschaft betreibt die Kantine des Kommunalen Rechenzentrums in Kamp-Lintfort und produziert täglich bis zu 1.000 Mahlzeiten für die offene Ganztagsbetreuung an Grundschulen

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.

***Wir freuen uns über Ihre konstruktiven Hinweise und Vorschläge an: [feedback@diversa.de](mailto:feedback@diversa.de)***

## 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 Phenylalaninquelle
- 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 15 unter Schutzatmosphäre verpackt
- 16 koffeinhaltig
- 17 chininhaltig
- 18 mit Taurin

