

# UNSER SPEISEPLAN

FÜR DIE WOCHE AB DEM  
02.02.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Menü 1

Möhren-Kartoffel-Eintopf  
dazu Baguette (a,a1,a3)

Spaghetti (a,a1) mit  
Tomaten-Gemüse-Soße,  
Zwiebeln, Zucchini,  
Karotten und  
Pinienkernen

Hackfleischtopf mit  
Paprika und Reis



Vollkornfischstäbchen  
(a,d,a1) mit Rahmspinat  
(g) dazu Kartoffeldrillinge



Tortellini mit Möhren-  
Joghurt-Sauce (g)

Menü 2

Schnippelbohnen-Eintopf  
mit Sellerie, Lauch,  
Möhren, Kartoffeln (g,i)  
dazu Baguette (a,a1,a3)



Vollkorn-Spaghetti (a,a1)  
mit Tomaten-Basilikum-  
Hafercreme-Sauce (g)  
und Gurkensalat mit  
Joghurtdressing (g)



Gemüse-Kartoffel-Topf  
mit Sellerie (i), Kartoffeln,  
Lauch und Zwiebeln



Armer Ritter mit  
Vollkorntoast  
(a,c,g,h,a1,h1) und  
Apfelmus

Tortellini mit Champignon-  
Frischkäse-Sauce (g)  
dazu Kopfsalat mit  
Himbeerdressing



Dessert

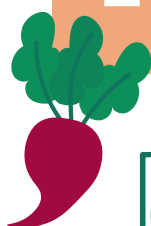
Frischobstauswahl

Stracciatellacreme (g)

Frischobstauswahl

Apfelmus

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:

Paprika, Möhren, Gurken

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

**diversa**  
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

