UNSER SPEISEPLAN

FÜR DIE WOCHE AB DEM
23.11.2026

	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	Seelachs-Vollkornfischstäbchen (a,d,a1) mit Rahmspinat (g) dazu Kartoffeldrillinge	Tortellini mit Brokkolicreme-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	Mie-Nudelteller mit Mungobohnen, Sojabohnen, Bambusstreifen, Karotten und Champignons (f)	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

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

ÜBER UNS

diversa
catering und gemeinschaftsverpflegung

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

DIVERSA GmbH • Hanns-Albeck-Platz 2 • 47441 Moers • Tel. (Geschäftsstelle): 02841-95780 • info@diversa.de • www.diversa.de• Tel. (Betriebsstätte): 02842-9284131