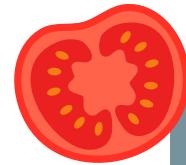


# UNSER SPEISEPLAN

FÜR DIE WOCHE AB DEM  
09.02.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Menü 1

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

Lachsfilet in Panade (a,d,a1) mit Remoulade (c,g,i) dazu Blumenkohl und kleine Backkartoffeln

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

Spaghetti (a,a1) mit Knoblauchcreme-Sauce dazu Gurkensalat mit Frischkäse-Dressing (g)

Vegetarischer Hotdog (15,a,a1) mit Röstzwiebeln und Gewürzgurken Helau! Alaaf!



Menü 2

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

Haferflocken-Käse-Bratlinge (a,c,g,a1,a4) mit Remoulade (c,g,i) 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

Hotdog (15,a,a1) mit Röstzwiebeln und Gewürzgurken Helau! Alaaf!



Dessert

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:

Karotten, Paprika, Salatgurke

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

---



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-Außen-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert.

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