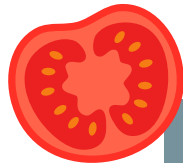




UNSER SPEISEPLAN

FÜR DIE WOCHE AB DEM
15.06.2026



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,j) 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)



Karotten-Kartoffel-Suppe
(g) mit Vollkornbrot
(a,a1,a2,a4)

Menü 2

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



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

Erbсенcremesuppe (g)
mit Vollkornbrot
(a,a1,a2,a4)



Dessert

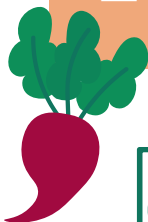
Frischobstauswahl

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

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

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

