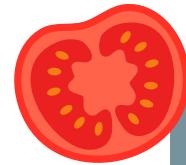


UNSER SPEISEPLAN

FÜR DIE WOCHE AB DEM
05.01.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Menü 1

Hörnchen-Nudeltopf
(a,a1) mit Brokkoli,
Karotten, Blumenkohl in
Käsesauce (g)



Kibbeling vom Seelachs
(a,d,a1) dazu
Joghurtsauce (g) mit
Kartoffeln



Putengulasch in Zwiebel-
Tomatensauce
dazu Erbsen und Reis



Pasta mit
Linsenbolognese
(a,c,i,a1) - Bohnen,
Sellerie, Zwiebel und
Porree



Milchreis (9,g) mit
Apfelmus



Menü 2

Hörnchen-Nudeln (a,a1)
mit Rote Linsen-Möhren-
Sauce

Spinatstrudel (a,g,a1) mit
Joghurtsauce (g)
dazu Mischsalat mit Senf-
Dressing (j)

Linsen-Kartoffel-Puffer
(a,a1) mit Vollkornreis in
einer Kokos-Bananen-
Curry-Sauce (g)



Knoblauch Spaghetti
(a,c,a1) mit Ananas,
Tomaten und Kresse
dazu Möhrensalat mit
Orangendressing

Milchreis (9,g) mit Zimt

Dessert

Frischobstauswahl

Quark-Vanille-Creme (g)

Frischobstauswahl

Schokoladenpudding (g)

Frischobstauswahl



Täglich steht frische Rohkost zum Knabbern bereit:

Gurke, Karotte, Paprika

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



Zertifiziert
durch die
**Deutsche
Gesellschaft für
Ernährung e. V.**

Die Angebote mit dem DGE-Logo entspre-
chen dem »DGE-Qualitätsstandard für die
Verpflegung in Kitas« und dem »DGE-Qual-
itätsstandard für die Schulverpflegung« und
wurden von der Deutschen Gesellschaft für
Ernährung e. V. als Menülinie zertifiziert.

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