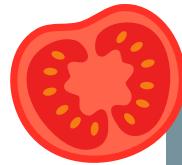


# UNSER SPEISEPLAN

FÜR DIE WOCHE AB DEM  
23.02.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Menü 1

Ravioli mit Käse  
(a,c,g,a1) dazu  
Spinatsauce (g)

Nudeltopf (a,a1) mit  
Möhren, Mais und  
Paprika dazu  
Tomatensauce

Hackfleischsuppe mit  
Kartoffeln und  
Vollkornbrot (a,a1,a2,a4)

Mini Lachs (a,d,g,a1) auf  
Möhrensauce (g) dazu  
Erbsen und Salzkartoffeln

Pfannkuchen (a,c,g,a1)  
mit Schokoladensauce (g)



Menü 2

Schupfnudelpfanne  
(a,c,a1) mit kleinen  
Tomaten und Mozzarella  
(g) dazu Eisberg-Mais-  
Salat mit Honig-Senf-  
Dressing (j)

Pasta (a,a1) mit  
Bärlauchcreme (g) und  
Parmesan (g)

Reis-Suppe mit Sellerie,  
Lauch, Zwiebeln,  
Karotten, Vollkornbrot  
(a,a1,a2,a4) dazu  
Gurkensalat mit Essig-Öl-  
Vinaigrette

Kartoffeltaler auf  
Mediterranem Gemüse  
(Paprika, Zucchini,  
Auberginen) dazu  
Kräuterquark (g)

Pfannkuchen (a,c,g,a1)  
mit Pflaumenragout



Dessert

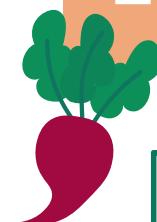
Frischobstauswahl

Zimtcreme mit  
Apfelkompott (g)

Frischobstauswahl

Mandarinen-Quark (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:

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

---



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)*