

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

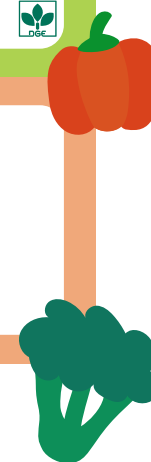
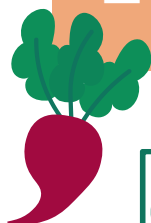
Frischobstauswahl

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

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

