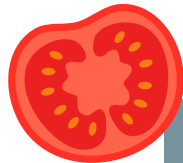




# UNSER SPEISEPLAN

FÜR DIE WOCHE AB DEM  
12.05.2025



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Menü 1

Spaghetti mit  
vegetarischer Bolognese  
(Karotten, Zwiebeln,  
Tomaten) (a,c,i,a1)

Hähnchen-Bratwurst mit  
Paprikasauce und Reis



Kabeljau paniert  
(a,c,d,a1) auf Lauch-  
Parmesan-Sauce (g) mit  
Kartoffelbrei (g)



Penne (a,c,a1) dazu  
Brokkoli-Erbsen-Pesto mit  
Frischkäse (g)

Kartoffelgratin mit  
Bechamelsauce (g) dazu  
Rote Bete Salat



Menü 2

Vollkornspaghetti mit  
Erbsen-Bolognese  
(a,c,i,a1)



Pasta (a,a1) mit  
Kichererbsen und Hirse  
dazu Bohnensalat



Rote Linsen Bratlinge  
(Möhren, Zwiebeln,  
Petersilie) (a,c,g,a1) mit  
Joghurt-Minze-Dip (g)  
dazu kleine  
Kartoffelwürfel



Dinkel-Bandnudeln (a,a1)  
mit Spinatcreme (g) und  
Tomaten

Nudelgratin (a,c,a1) mit  
Bechamelsauce (g)

Dessert

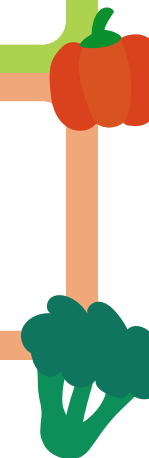
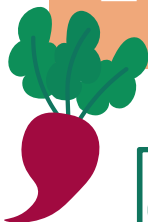
Frischobstauswahl

Vanillepudding  
(a,g,a1,a3,a4)

Frischobstauswahl

Frischkäsecreme (g) mit  
Heidelbeeren

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](mailto: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

