

Alfred-Delp-Schule Westtünnen

Montag, 28.09.2026

Vorspeise 1

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 2

Rohkost ⁽⁰⁾ 

BIO-Kräuterrührei (EI, ML, 0) 

mit Rahmspinat (ML, 0) 

BIO-Kartoffeln ⁽⁰⁾ 

Pfirsich-Joghurt-Speise (ML, 0) 

Dienstag, 29.09.2026

Vorspeise 2

Vorspeise 3

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Veganes Menü

Dessert 1

Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 

Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 0, 2, 4) 

Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 0, 2) 

+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16) 

Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 0, 2) 

Frischobst ⁽⁰⁾ 

Mittwoch, 30.09.2026

Vorspeise 1

Veganes Menü

Lieblingsmenü

Dessert 1

Dessert 2

Rohkost ⁽⁰⁾ 

vegane Kürbiscremesuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Ingwer) (KV, 0, 12) 

2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ, 0) 

mit Apfelmus (KV, 2) 

Frischobst ⁽⁰⁾ 

Apfel-Körner-Quark (mit BIO-Weizen) (ML, GG, WZ, 0)

Donnerstag, 01.10.2026

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Menü 2 (vegetarisch)

Vegan+glutenfrei

Dessert 1

Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Essig-Öl-Dressing (SE, 0, 2, 4) 

Cevapcici (Geflügel) (EI, GG, WZ, ML, SE, 0) 

mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 0, 4) 

BIO-Reis (KV, 0) 

Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken (GG, WZ, EI, ML, 0) 

Chinakohltopf mit Lauch und Paprika in Sesamsoße (SM, 0) 

BIO-Reis (KV, 0) 

Frischobst ⁽⁰⁾ 

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Änderungen vorbehalten