

Alfred-Delp-Schule Westtünnen

Montag, 12.10.2026

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Wachsbrechbohnsensalat in Joghurtdressing (SE, Ei, ML, 2, 4, 0) 

Hähnchen-Curry mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch (ML, 0, 2) 

Menü 2 (vegetarisch)

BIO-Reis (KV, 0)    

Blumenkohl-Käse-Bratling (GG, WZ, GE, ML, 0) 

mit Rahmsoße (ML, 0)  

BIO-Kartoffeln (0)    

Dessert 1

Frischobst (0)  

Dienstag, 13.10.2026

Vorspeise 1

Vorspeise 3

Veganes Menü

Rohkost (0)  

Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 

Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE, 0) 

Dessert 1

Frischobst (0)  

Dessert 2

Westf. Pumpernickel-Speise (Sahnepudding mit Schokolade u. Pumpernickel) (GG, RO, GE, ML, 0, 12)

Mittwoch, 14.10.2026

Vorspeise 3

Menü 3

BIO-Möhrengemüse (0)    

Köttbullar (Rinderhackbällchen) (0)  

in Preiselbeer-Rahmsoße (ML, 0)  

BIO-Kartoffeln (0)    

Veganes Menü

Gemüsetopf (vegan) (mit Karotten, Champignons, Blumenkohl und Erbsen) (KV, 0, 12) 

Dessert 1

BIO-Reis (KV, 0)    

Frischobst (0)  

Donnerstag, 15.10.2026

Vorspeise 2

Kichererbsensalat (mit Gurke, Möhre und BIO-Bulgur) in Essig-Öl-Dressing (GG, WZ, SE, 0, 2, 4) 

Veganes Menü

veganes Frikassee (mit Natur Pur Chunks, Brechspargel, Leipziger Allerei, Champignons) (SO, 0, 12) 

Dessert 2

BIO-Kartoffeln (0)    

Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeln) (ML, 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, SMI = 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