minimanufaktur Parow

Monatsspeiseplan November 2026

02.11.2026 - 06.11.2026	T	Z/A	09.11.2026 - 13.11.2026	T	Z/A	16.11.2026 - 20.11.2026	T	Z/A	23.11.2026 - 27.11.2026	T	Z/A	30.11.2026 - 04.12.2026	T	Z/A
Tomatenrahmsüppchen mit Tomatenstückchen und Suppennudeln als Einlage Apfel / Melone		G Aa,C G	Milchreis mit heißen Kirschen **Krippe:** Bunter Brühnudeltopf Möhrensalat		G 1 Aa 	Buntes Seelachsragout mit Tomate, Edamame, Dill und Vollkornreis Zitronenquarkspeise		D G G	Kartoffelsuppe mit Erbsen, Frühlingszwiebel und Rahm, dazu Vollkornbrot Paprika / Gurke		 G Aa-e 	(**DGE**)Indisches Kartoffelcurry mit Zwiebel,Karotte,Paprika, Kartoffeln, Joghurt und Kokosmilch Tomatensalat		 G
Seelachsfilet unter der Kräuter - Parmesankruste, Möhre - Steckrübengemüse und aromatisierter Reis Paprika-Gurke-Feta-salat		D G,Aa G,Aa G	**Ein Klassiker** Knusperschnitzel vom Schwein, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Rote Bete Salat		 C.Aa G 	Käse - Lauchsüppchen mit Schmelzkäse, Rahm, veganem Hackfleisch und Kartoffelwürfeln Birne / Orange		 G Aa 	Kalbsragout in brauner Soße, gebackenem Kürbisgemüse und Butterkartoffeln Schokoladenpudding		 G 1,G	Kochklops von Rind und Schwein Parower Art, Zitronen-Kapern-soße und Kartoffeln Weißkohlsalat mit Paprika		Aa,C G
(Hirsch) Wilder Schmorkohl und luftigem Kartoffelpüree Heidelbeerjoghurt		 G G	**(DGE)** Kartoffelgulasch mit Kürbis und Paprika, dazu Petersilie Vanillepudding		 G,1	**(DGE)** Hähnchensteak mit Paprika und grünen Bohen und Kartoffelstampf Paprika / Gurke		 G G 	**(DGE)**Grünkernbratling mit Weißkohl-Möhren-schmand-salat, Parboiled Reis mit Curry Madras Banane / Kiwi		K,C, Af,G 	**DGE)** Chili sin carne mit Linse, Tomaten,Mais,Kidneybohne grüne Brechbohne und Vollkornreis Kiwi / Birne		
(DGE) Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Rotkohlsalat		 C,G G	Bolognese vom Lachs mit Fenchel, Zwiebeln, Sellerie, dazu Gabelspaghetti Gurkensalat mit Schmand		D G Aa,C G	**Noch ein Klassiker** Hühnerei in süß-sauerer Senfsoße und Salzkartoffeln Weißkrautsalat		 C J,G 	Kochfisch von Lachs und Wels, Zitronensoße, Tomaten-Pak Choi -gemüse und Kräuterkartoffeln Bohnensalat		D G G 	Gedünsteter Seehecht mit Schmorgurken in Senfsoße und Kartoffelstampf Zitronenquarkspeise		D J G
Gnocchi-pfanne mit allerlei Gemüse (Paprika, Gurke, Schwarzwurzel,Bohnen und Erbsen) dazu leichte Käsesoße Beerenkompott		C,Aa G 1	Deftiger Kohleintopf mit Pastinake, Möhre, Erbse, Bohne und Kartoffel - würfel Apfel / Birne		 	Vollkornnudeln mit Zucchini und Hokkaidokürbis, dazu hauseigenes Basilikumpesto Pflaumen-zimtkompott		Aa-e G G 1	Kartoffeln mit buntem Bohnengemüse und Kräutern Himbeerjoghurt		 G G	Vollkornnudeln mit Tomatenrahmsoße und Schafskäse Melone / Banane		Aa-e G G

Täglich im Angebot: Obst und Gemüse der Saison!

Legende

Vegetarisch	**Fisch**	**Geflügel**	
Schwein	**Rind**	**Wild**	**Kalb**

Die Allergen- und Zusatzstoff-kennzeichnung entnehmen Sie bitte dem Beiblatt.

Unser Speisenplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.