









KW 36		Dein Speiseplan Vom 02. September bis 06. September 2024	
Montag 02.09.2024		Kartoffeltaschen "Toskanische Art" _g mit Tomate-Mozzarella-Füllung auf Ratatouillegemüse _{i,l} und Joghurt-Kräuter-Dip _g KH(36 g), EW (9 g) Fett (22 g) und Kcal (378)	
Dessert		Zwetschgen	
Dienstag 03.09.2024		Schlemmerfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet _{a1,d,g} mit Tomate-Mozzarella Auflage mit BIO-Vollkornreis und Gurkensalat mit Dill und Joghurt ² _g KH(34 g), EW (18 g) Fett (10 g) und Kcal (298)	Vegane Schlemmerfilet Bordelaise _{a1,i} mit Kräuter-Auflage und BIO-Vollkornreis dazu Gurkensalat mit Dill und Joghurt ² _g KH(34 g), EW (10 g) Fett (12 g) und Kcal (284)
Dessert		BIO-Joghurt _g mit Sauerkirschen	
Mittwoch 04.09.2024		BIO-Vollkorn-Penne _{a1} mit Waldpilzsauce _{a1,g,i} und Hartkäse ^{1,2} _g dazu Karottensalat ^{2,5} KH(45 g), EW (16 g) Fett (12 g) und Kcal (357)	
Dessert		Kiwi	
Donnerstag 05.09.2024		Zucchinicremesuppe _g mit Vollkorn-Reis und BIO-Dinkel-Vollkornbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k} KH(43 g), EW (11 g) Fett (10 g) und Kcal (306)	
Dessert		Vanillepudding _g	
Freitag 06.09.2024		Hähnchenbrust in Tomatensauce _i mit Spiral Nudeln _{a1} und BIO-Erbsegemüse KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311)	Veggie Nuggets _{a1,g,i} in Tomatensauce _i mit Spiral Nudeln _{a1} und BIO-Erbsegemüse KH(52g), EW (17g) Fett (9 g) und Kcal (357)
Dessert		Rohkost aus BIO-(Gurken & Karotte)	

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit !"

Zusatzstoffe:


1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylalaninquelle), 11d (Acesulfam)] 12 gentechnisch verändert

Allergenkennzeichnung:



a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | c Eier und Eiererzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h4 (Kaschunuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse] | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererezeugnisse

Hinweis


Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein können.




Die Menüs mit dem "DGE"-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.


Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: DE-HE-007-1704




Vegetarisches Menü




Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Geflügelfleisch



Menüs mit Fisch

