

| KW | 40 | Dein Speiseplan Vom 30. September bis 04. Oktober 2024 | |
|------------|------------|---|---|
| Montag | 30.09.2024 |  |  <p>Gemüseintopf mit BIO-Karotten, Lauch, Sellerie & Kartoffeln und dazu Mohnbrötchen a1,a3 KH(51 g), EW (7 g) Fett (5 g) und Kcal (277)</p>  |
| Dessert | | Apfel | |
| Dienstag | 01.10.2024 |  | <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>MSC Lachsfilet Natur d auf Remoulade Sauce g mit Kartoffelpüree g dazu Gurkensalat mit Essig und Öl j KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)</p>  </div> <div style="width: 45%;"> <p>Vegane Vischstäbchen a1 auf Remoulade Sauce g mit Kartoffelpüree g dazu Gurkensalat mit Essig und Öl j KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676)</p>  </div> </div> |
| Dessert | | Karamellpudding g | |
| Mittwoch | 02.10.2024 | <p style="text-align: center;">Allgäuer Käsespätzle a1,g</p> <p style="text-align: center;">KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597)</p>  | |
| Dessert | | Clementinen | |
| Donnerstag | 03.10.2024 | <h1>Tag der Deutschen Einheit</h1> | |
| Dessert | | | |
| Freitag | 04.10.2024 | <h1>Geschlossen</h1> | |
| Dessert | | | |

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/Phenylalinquelle), 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 Weichtierzeugnisse

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-007-17047-B



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügel Fleisch



Menüs mit Fisch

