

KW	40	Dein Speiseplan Vom 30. September bis 04. Oktober 2024	
Montag	30.09.2024		 <p><b>Gemüseintopf</b>            mit BIO-Karotten, Lauch,            Sellerie &amp; 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><b>MSC Lachsfilet Natur</b> 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><b>Vegane Vischstäbchen</b> 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;"><b>Allgäuer Käsespätzle</b> 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 Krebserzeugnisse | c Eier und Eierzeugnisse | 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 geflügelfleisch



Menüs mit Fisch

