

KW	2	Dein Speiseplan Vom 06. Januar bis 10. Januar 2025	
Montag	06.01.2025	<i>Ferien</i>	
Dessert			
Dienstag	07.01.2025	<i>Ferien</i>	
Dessert			
Mittwoch	08.01.2025	<i>Ferien</i>	
Dessert			
Donnerstag	09.01.2025	<p style="text-align: center;"><b>Tomatencremesuppe</b> <sub>i</sub></p> <p style="text-align: center;">mit Schusterjungs-Brötchen <sub>a1,a2,a3,a4,k</sub></p> <p style="text-align: center;">KH(76 g), EW (31 g) Fett (8 g) und Kcal (504)</p>	
Dessert		Milchreis <sub>g</sub> mit Zimtucker	
Freitag	10.01.2025	<p style="text-align: center;"><b>Gabelspaghetti</b> <sub>a1,c</sub></p> <p style="text-align: center;">mit Käsesauce <sub>g</sub></p> <p style="text-align: center;">KH (52 g), EW (15 g) Fett (12 g) und Kcal (376)</p>	
Dessert		Schokopudding <sub>g</sub>	

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 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 (Paranus), 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



Menüs mit Schwein

