

KW 50		Dein Speiseplan Vom 09. Dezember bis 13. Dezember 2024	
Montag 09.12.2024	<b>Kartoffelcremesuppe</b> <sub>i</sub> dazu Bauerbrot <sub>a1,a3,a4,a5,k</sub> KH(55 g), EW (7 g) Fett (7 g) und Kcal (311)		
Dessert	Vanillepudding <sub>g</sub>		
Dienstag 10.12.2024	<b>Gemüse-Köttbullar</b> <sub>c</sub> mit Joghurt-Dip <sub>g</sub> und Kartoffelecken dazu Kohlrabigemüse aus BIO-Kohlrabi <sub>g</sub> KH(33 g), EW (9 g) Fett (13g) und Kcal (325)		
Dessert	Birne		
Mittwoch 11.12.2024	<b>Hörnchennudeln aus Hartweizengrieß</b> <sub>a1</sub> mit Rindfleisch Bolognese <sub>i</sub> und gerieben Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>g</sub> dazu Karottensalat KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	<b>Hörnchennudeln aus Hartweizengrieß</b> <sub>a1</sub> mit Gemüsebolognese <sub>a1,f</sub> und gerieben Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>g</sub> dazu Karottensalat KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	
Dessert	Donuts Kakao <sup>1,11a</sup> <sub>a1,f,g</sub>		
Donnerstag 12.12.2024	<b>Feines Geflügelragout</b> <sub>g</sub> mit Karotten und Erbsen dazu Langkornreis KH(36 g), EW (22 g) Fett (22 g) und Kcal (430)	<b>Cremiges veganes Seitan-Frikassee</b> <sub>g,f</sub> mit Karotten und Erbsen dazu Langkornreis KH(36 g), EW (20 g) Fett (22 g) und Kcal (422)	
Dessert	Joghurt Stracciatella <sub>g</sub>		
Freitag 13.12.2024	<b>Rostbratwürstchen</b> <sub>g</sub> mit Ketchup und Kartoffelpüree <sub>g</sub> dazu Mais KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	<b>Vegetarisches Würstchen</b> mit Ketchup und Kartoffelpüree <sub>g</sub> dazu Mais KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	
Dessert	Apfel		

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-007-17047-B



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

