










KW 4		Dein Speiseplan Vom 20. Januar bis 24. Januar 2025	
Montag 20.01.2025	Köstliche Käsespätzle a1,c,g KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597) 		
Dessert	BIO-Joghurt _g mit Bio-Apfelmark ³		
Dienstag 21.01.2025		Hähnchenbrust in Tomatensauce _i mit BIO-Vollkornnudeln _{a1} und BIO-Erbsengemüse KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311) 	Plant-Based Schnitzel „Wiener Art“ a1 in Tomatensauce _i mit BIO-Vollkornnudeln _{a1} und BIO-Erbsengemüse KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 
Dessert	Birne		
Mittwoch 22.01.2025		Gemüse-Nudel-Suppe a1,g mit Backerbsen a1,c,g dazu Körner Dreieck-Brötchen a1,a3,a4,a5,k KH(37 g), EW (10 g) Fett (22 g) und Kcal (388) 	
Dessert	Donuts Kakao ^{1,11a} _{a1,f,g}		
Donnerstag 23.01.2025	Fischstäbchen a1,d mit Joghurt-Dip _g und Rahmspinat _g dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln KH(23 g), EW (13 g) Fett (22 g) und Kcal (342) 		Vischstäbchen vegan paniert a1 mit Joghurt-Dip _g und Rahmspinat _g dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln KH(29 g), EW (14 g) Fett (21 g) und Kcal (361) 
Dessert	BIO-Joghurt _g mit Beeren		
Freitag 24.01.2025	BIO-Kartoffelpuffer a1,c mit Apfelpüree aus BIO Äpfeln KH(50 g), EW (7 g) Fett (13 g) und Kcal (353) 		
Dessert	Milchreis _g		

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 geflügel Fleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

