

KW 41		Dein Speiseplan Vom 06. Oktober bis 10. Oktober 2025	
Montag		Pizza Margherita ^{a1, g} mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Blattsalat mit Bio-Joghurt-Dressing ^{1,3 c} KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704)	
06.10.2025			
Dessert		Apfel	
Dienstag		MSC 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)	Gemüsekroketten ^{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)
07.10.2025			
Dessert		Vanillepudding ^g mit roter Grütze	
Mittwoch		Köstliche Käsespätzle ^{a1, c, g} mit Gouda überbacken und Sahnesauce dazu Röstzwiebeln ^{a1} KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597)	
08.10.2025			
Dessert		Stracciatella Joghurt ^g	
Donnerstag		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)
09.10.2025			
		Zwetschgen	
Freitag		Gemüse-Nudel-Suppe ^{a1, g} mit Backerbsen ^{a1, c, g} dazu Mehrkornbrötchen ^{a1, a3, a4, a5, k} KH(37 g), EW (10 g) Fett (22 g) und Kcal (388)	
10.10.2025			
		Donuts Kakao ^{1, 11a a1, f, 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 (Aciesulfam)] 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 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 Sesamenerzeugnisse | 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 Weichtiererzeugnisse

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



Vegetarisches Menü



Veganes Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

