

KW 44		Dein Speiseplan Vom 27. Oktober bis 31. Oktober 2025	
Montag			
27.10.2025		Gnocchi aus BIO-Blumenkohl ^{a1} mit Tomatensauce _i und geriebenen Hartkäse _g KH(43 g), EW (18 g) Fett (16g) und Kcal (388)	
Dessert		Schokopudding _g	
Dienstag			
28.10.2025		Gemüse-Nudel-Suppe ^{a1,g} mit Backerbissen ^{a1,c,g} dazu Mehrkornbrötchen ^{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}	
Mittwoch			
29.10.2025		Bauernomelette _{c,g} mit Fleischkäsestreifen vom Schwein, Ketchup und Kaisergemüse dazu Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Eisbergsalat mit French Style Dressing KH(27 g), EW (24 g) Fett (14 g) und Kcal (330)	
		Vegetarisch Bauernomelette _{c,g} mit Ketchup und Kaisergemüse dazu Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Eisbergsalat mit French Style Dressing KH(28 g), EW (18 g) Fett (15 g) und Kcal (319)	
Dessert		Apfel	
Donnerstag			
30.10.2025		Tortellini Ricotta-Spinat ^{a1,c,g} mit Kräutersauce ^{a1,g} und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _{c,g} KH(95 g), EW (17 g) Fett (21g) und Kcal (637)	
		Gelbe Grütze von der Aprikose, Ananas & Mango	
Freitag			
31.10.2025		MSC Pazifisches Schollenfilet paniert ^{a1,d} auf Senf Sauce _{g,j} mit BIO-Langkornreis und Gurkensalat mit Essig und Öl _j KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)	
		Vegetarische Nuggets ^{a1} auf Senf Sauce _{g,j} mit BIO-Langkornreis und Gurkensalat mit Essig und Öl _j KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676)	
		Birne	

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 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.



Vegetarisches Menü



Veganes Menü



Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

