

KW 48		Dein Speiseplan Vom 24. November bis 28. November 2025	
Montag 24.11.2025	 Hähnchenstreifen in Kräuter-Sauce ^{a1,g} mit Bulgur ^{a1} und BIO-Blumenkohlgemüse KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311) 	Vegan Geschnetzeltes in Kräuter-Sauce ^{a1,g} mit Bulgur ^{a1} und BIO-Blumenkohlgemüse KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 	
Dessert	BIO-Naturjoghurt _g mit Erdbeeren		
Dienstag 25.11.2025	Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit BIO-Apfelmark KH(89 g), EW (13 g) Fett (10 g) und Kcal (498) 		
Dessert	Knabbergemüse Sticks BIO-Gurken & Möhren		
Mittwoch 26.11.2025	 Linseneintopf _i mit BIO-Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie und Lauch) dazu Schusterjungs Brötchen ^{a1,a3,a4,a5,k} KH(53 g), EW (20 g) Fett (5 g) und Kcal (337) 		
Dessert	Zitronenkuchen ^{a1,c,g}		
Donnerstag 27.11.2025	 MSC Fischfrikadelle ^{a1,d} mit Kräuterquark _g und Kartoffelecken dazu Pariser Karotten KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338) 	Gemüsefrikadelle ^{a1,c} mit Kräuterquark _g und Kartoffelecken dazu Pariser Karotten KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338) 	
	Apfel		
Freitag 28.11.2025	 Gabelspaghetti ^{a1,c} mit Käsesauce _g und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing aus BIO-Joghurt _g KH (52 g), EW (15 g) Fett (12 g) und Kcal (376) 		
	Schokopudding _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/Phenylalanylquelle), 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 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 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 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.



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

