














KW 50		Dein Speiseplan Vom 08. Dezember bis 12. Dezember 2025	
Montag 08.12.2025		Gemüse Eintopf^{g,i} mit Steckrübe, Karotten, und Lauch 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	
Dienstag 09.12.2025		Cevapcici vom Rind^{a1,c,j} in Paprikasauce mit BIO-Langkornreis und Kaisergemüse KH(28 g), EW (22 g) Fett (21 g) und Kcal (389)	
		Vegane Bällchen¹¹_f mit Paprikasauce mit BIO-Langkornreis und Kaisergemüse KH(28 g), EW (22 g) Fett (21 g) und Kcal (389)	
Dessert		Apfel	
Mittwoch 10.12.2025		Germknödel¹¹ _{a1,c,g} mit Vanillesauce _g und Apfelpüree aus BIO Äpfeln KH(89 g), EW (13 g) Fett (10 g) und Kcal (498)	
Dessert		Knabbergemüse Sticks Gurken & Möhren	
Donnerstag 11.12.2025		BIO-Vollkorn Spiralen^{a1} mit gemischter Bolognese Sauce _i vom Schwein und Rind dazu gerieben Hartkäse ^{1,2} _g KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	
		BIO-Vollkorn Spiralen^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,f,i} und gerieben Hartkäse ^{1,2} _g KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	
		Mandarine	
Freitag 12.12.2025		MSC Lachsfilet Natur_d auf Senf Sauce _{g,j} mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl _j KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)	
		Gemüseschnitzel^{a1} auf Senf Sauce _{g,j} mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl _j KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676)	
		Erdbeer Pudding _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 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



Vegetarisches Menü



Veganes Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

