

KW 50		Dein Speiseplan Vom 08. Dezember bis 12. Dezember 2025	
Montag	08.12.2025	Gemüse Eintopf <sup>g,i</sup> mit Steckrübe, Karotten, und Lauch dazu Körner Dreieck Brötchen <sup>a1,a3,a4,a5,k</sup> KH(37 g), EW (10 g) Fett (22 g) und Kcal (388)	
Dessert	Donuts Kakao <sup>1,11a</sup> <sup>a1,g</sup>		
Dienstag	09.12.2025	Cevapcici vom Rind <sup>a1,c,j</sup> in Paprikasauce mit BIO-Langkornreis und Kaisergemüse KH(28 g), EW (22 g) Fett (21 g) und Kcal (389)	
Dessert	Apfel		
Mittwoch	10.12.2025	Germknödel <sup>11</sup> <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesauce <sup>g</sup> 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 <sup>a1</sup> mit gemischter Bolognese Sauce <sup>i</sup> vom Schwein und Rind dazu gerieben Hartkäse <sup>1,2</sup> <sup>g</sup> KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	
	Mandarine		
Freitag	12.12.2025	MSC Lachsfilet Natur <sup>d</sup> auf Senf Sauce <sup>g,j</sup> mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl <sup>j</sup> KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)	
	Erdbeer Pudding <sup>g</sup>		

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 Krebserezeugnisse | c Eier und Eiererzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojamerzeugnisse | 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 Sellerierzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse | 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-Qualitätstandard 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

