













KW 21		Dein Speiseplan Vom 18. Mai bis 22. Mai 2026	
Montag 18.05.2026	 MSC Schollenfilet auf Tomatensauce _i mit BIO-Vollkornnudeln _{a1} dazu Gurkensalat mit Dill und Joghurt _g 	BIO-Penne_{a1} mit Tomatensauce _i und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Gurkensalat mit Dill und Joghurt _g 	Dessert: Banane
Dienstag 19.05.2026	 Linseneintopf_i mit BIO-Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie und Lauch) dazu Mehrkornbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k} KH(53 g), EW (20 g) Fett (5 g) und Kcal (337) 	Dessert: Birne	
Mittwoch 20.05.2026	 Couscous-Pfanne_{a1,i} (Paprika, Frühlingszwiebeln, Petersilie) mit Falafelbällchen _{a1} und Kräuterquark _g KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 	Dessert: BIO-Joghurt _g mit Erdbeeren	
Donnerstag 21.05.2026	 Hähnchenbrust in Kräuter-Sauce _{a1,g} mit BIO-Langkornreis und Pariser Karotten KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311) 	Gemüseschnitzel_{a1} in Kräuter-Sauce _{a1,g} mit BIO-Langkornreis und Pariser Karotten KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 	Dessert: Schokopudding _g
Freitag 22.05.2026	 Rührei_{c,g} mit Rahmspinat _g und Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305) 	Dessert: 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 (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 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 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