

KW 39		Dein Speiseplan	
		Vom 21. September bis 25. September 2026	
Montag	21.09.2026	BIO-Vollkorn-Spirelli ^{a1} mit Haschee von Rind ⁱ und gerieben Hartkäse ^{1,2 g} dazu Karottensalat KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	BIO-Vollkorn-Spirelli ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,f} und gerieben Hartkäse ^{1,2 g} dazu Karottensalat KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)
Dessert		Apfel	
Dienstag	22.09.2026	Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln mit Rahmspinat ^g und Rührei ^{c,g} KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)	
Dessert		Wassermelone	
Mittwoch	23.09.2026	MSC Fischfrikadelle ^{a1,d} mit Kräuterquark ^g und Kartoffelecken dazu Erbsengemüse KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)	Gemüsefrikadelle ^{a1,c} mit Kräuterquark ^g und Kartoffelecken dazu Erbsengemüse KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)
Dessert		Schokopudding ^g	
Donnerstag	24.09.2026	Geflügelbratwurst ⁸ in Currywurst-sauce ^{ij} mit Kartoffelwedges KH(26g), EW (15 g) Fett (34 g) und Kcal (476)	Vegane Currywurst ^{11 f} in Currywurst-sauce ^{ij} mit Kartoffelwedges KH(27g), EW (20 g) Fett (24 g) und Kcal (406)
Dessert		Birne	
Freitag	25.09.2026	Tomatencremesuppe ^{i,g} mit Mehrkorn-Brötchen ^{a1,a3,a4,a5,k} und Kartoffelsalat (Essig & Öl) KH(76 g), EW (31 g) Fett (8 g) und Kcal (504)	
Dessert		Milchreis ^g mit Zimtucker	

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.



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