

KW 40		Dein Speiseplan Vom 28. September bis 02. Oktober 2026	
Montag	28.09.2026	Gabelspaghetti ^{a1,c} mit Käsesauce ^g dazu Blattsalat mit French Dressing ^{1,3 c} KH (52 g), EW (15 g) Fett (12 g) und Kcal (376)  	
Dessert		Wassermelone	
Dienstag	29.09.2026	MSC Fischstäbchen ^{a1,d} mit Joghurt-Dip ^g und Rahmspinat ^g dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln KH(23 g), EW (13 g) Fett (22 g) und Kcal (342)  	Veggie Schnitte paniert ^{a1} mit Joghurt-Dip ^g und Rahmspinat ^g dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338) 
Dessert		Apfel	
Mittwoch	30.09.2026	Eierspätzle ^{a1,c,g} mit Käsesauce ^g und Röstzwiebeln ^{a1} dazu Knabbergurken KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597)  	
Dessert		Birne	
Donnerstag	01.10.2026	Zucchinicremesuppe ^g mit BIO-Vollkornreis dazu Mehrkornbrötchen ^{a1,a2,a3,f,k} KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)  	
Dessert		BIO-Naturjoghurt ^g mit tropischen Früchten	
Freitag	02.10.2026	Hähnchenbrust auf Tomatensauce ⁱ mit BIO-Nudeln und BIO-Erbsengemüse KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311)  	Gemüseschnitzel ^{a1} auf Tomatensauce ⁱ mit BIO-Nudeln und BIO-Erbsengemüse KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 
Dessert		Joghurt Stracciatella ^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 Sesamamenerzeugnisse | 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