

KW	43	Dein Speiseplan	
Montag	19.10.2026	Gnocchi _{a1} mit fruchtiger Tomatensoße _i und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Karottensalat mit Apfel ^{2,5,11} KH(95 g), EW (17 g) Fett (17g) und Kcal (585)	
Dessert		Apfel	
Dienstag	20.10.2026	Karotteneintopf ^{1,6} _{i,l} mit Karotten, Sellerie & Kartoffel dazu Mehrkornbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k} KH(37 g), EW (10 g) Fett (22 g) und Kcal (388)	
Dessert		Schokopudding _g	
Mittwoch	21.10.2026	 BIO-Vollkorn Penne _{a1} mit Tomatensauce _i und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Gurkensticks mit Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt _{j,l} KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	
Dessert		Pflaumen	
Donnerstag	22.10.2026	 Frikadelle vom Rind _{a1,c} in Bratensoße _{a1,g} mit Kaisergemüse und Schwäbische Eierknöpfe _{a1,c} KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301)	 Vegane Bällchen _f in Bratensauce _{a1,c} mit Kaisergemüse und Schwäbische Eierknöpfe _{a1,c} KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)
Dessert		BIO-Joghurt _g mit Erdbeeren	
Freitag	23.10.2026	 MSC Kibbeling im Backteig _{d,a1} auf Senf Sauce _{g,j} mit BIO-Langkornreis und Gurkensalat mit Essig und Öl _j KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)	 Gemüse Nuggets _{a1,c} auf Senf Sauce _{g,j} mit BIO-Langkornreis und Gurkensalat mit Essig und Öl _j KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)
Dessert		Birne	

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 (Kaschnuss), 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