

KW 44		Dein Speiseplan Vom 26. Oktober bis 30. Oktober 2026	
Montag 26.10.2026		Vegetarische Maultaschen ^{a1,c,i} (Karotte, Sellerie, Spinat, Lauch) in der Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse _i dazu Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing _g KH (27 g), EW (9 g) Fett (17g) und Kcal (297)	
Dessert	Apfel		
Dienstag 27.10.2026		Rindergulasch _i mit Eierspätzle ^{a1,c,g} und feines BIO-Blumenkohlgemüse KH(36 g), EW (18 g) Fett (16 g) und Kcal (360)	
		Veggie Streifen _f in Tomatensauce _i mit Eierspätzle ^{a1,c,g} und feines BIO-Blumenkohlgemüse KH(54 g), EW (25 g) Fett (10 g) und Kcal (406)	
Dessert	Vanillepudding _g		
Mittwoch 28.10.2026		Chili sin Carne _{i,j} (Kidneybohnen, Paprika, Gemüsemais, Linsen) mit BIO-Langkornreis Sour Cream _g KH(51 g), EW (7 g) Fett (5 g) und Kcal (277)	
Dessert	Banane		
Donnerstag 29.10.2026		Fischfrikadelle ^{a1,d,g} auf fruchtiger Tomatensauce _i mit Brokkoligemüse und Vollkorn Penne _{a1} KH(51 g), EW (17 g) Fett (9 g) und Kcal (351)	
		Gemüse Bällchen ^{a1,c} auf fruchtiger Tomatensauce _i mit Brokkoligemüse und Vollkorn Penne _{a1} KH(48 g), EW (10 g) Fett (11 g) und Kcal (330)	
	Mandarine		
Freitag 30.10.2026		Vegetarisches Schnitzel _{a1} auf Senf Sauce _{g,j} mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl _j KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676)	
	Joghurtdessert 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 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