

KW 45		Dein Speiseplan Vom 02. November bis 06. November 2026	
Montag	02.11.2026	Backfischfilet aus Alaska Seelachs ^{a1, c, d} auf Tomatensauce _i mit BIO-Vollkornnudeln ^{a1} dazu Gurkensalat mit Dill und Joghurt _g  	BIO-Vollkornnudeln ^{a1} mit Tomatensauce _i und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Gurkensalat mit Dill und Joghurt _g  <p>KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562)</p>
Dessert		BIO-Joghurt _g mit Erdbeeren	
Dienstag	03.11.2026	 Linseneintopf _i mit BIO-Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie und Lauch) dazu Mehrkornbrötchen ^{a1,a3,a4,a5,k} <p>KH(53 g), EW (20 g) Fett (5 g) und Kcal (337)</p> 	
Dessert		Apfel	
Mittwoch	04.11.2026	 Couscous-Pfanne ^{a1,i} (Paprika, Frühlingszwiebeln, Petersilie) mit Falafelbällchen ^{a1} und Kräuterquark _g <p>KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)</p> 	
Dessert		Banane	
Donnerstag	05.11.2026	 Hähnchenbrust in Kräuter-Sauce ^{a1,g} mit BIO-Longkornreis und Pariser Karotten <p>KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311)</p> 	Gemüseschnitzel ^{a1} in Kräuter-Sauce ^{a1,g} mit BIO-Longkornreis und Pariser Karotten <p>KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)</p> 
		Schokopudding _g	
Freitag	06.11.2026	 Rührei _{c,g} mit Blattspinat und Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln <p>KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)</p> 	
		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/Phenylaliquelle), 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