

KW 23		Dein Speiseplan Vom 02. Juni bis 06. Juni 2025	
Montag	02.06.2025	Kartoffelpuffer _{a1,c} mit Kräuterquark _g KH(50 g), EW (7 g) Fett (13 g) und Kcal (353) 	
Dessert		Schokopudding _g	
Dienstag	03.06.2025	Kaiserschmarrn _{a1,c,g} mit Apfelmark KH(89 g), EW (13 g) Fett (10 g) und Kcal (498) 	
Dessert		Knabbergemüse Sticks BIO-Gurken & Möhren	
Mittwoch	04.06.2025	Buchstabensuppe mit Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) in Gemüsebrühe _{a1,c,i} und BIO-Weizenbrötchen _{a1} KH(52 g), EW (14 g) Fett (8 g) und Kcal (336) 	
Dessert		Donuts Kakao ^{1,11a} _{a1,f,g}	
Donnerstag	05.06.2025	 Hähnchenbrust in Kräuter-Sauce _{a1,g} mit BIO-Langkornreis und Pariser Karotten KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311) 	Plant-Based Schnitzel „Wiener Art“ _{a1} in Kräuter-Sauce _{a1,g} mit BIO-Langkornreis und Pariser Karotten KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 
Dessert		Apfel	
Freitag	06.06.2025	 Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln mit Spinat _g und Rührei _{c,g} KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305) 	
Dessert		Dunkle Kirsch Steusel Schnitte _{a1,c}	

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 Krebstiererzeugnisse | 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 Sesamsamenerzeugnisse | 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

