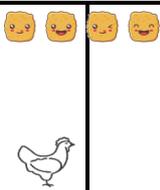


| KW         | 25         | Dein Speiseplan<br>Vom 16. Juni bis 20. Juni 2025  |  |
|------------|------------|--|--|
| Montag     | 16.06.2025 | <b>Geflügelbratwurst<sup>8</sup></b><br>in Currywurst-Sauce <sup>ij</sup><br>mit Kartoffelwedges<br>und Karottensalat <sup>2,5</sup><br>KH(26g), EW (15 g) Fett (34 g) und Kcal (476)  | <br><b>Vegane Currywurst<sup>11f</sup></b><br>in Currywurst-Sauce <sup>ij</sup><br>mit Kartoffelwedges<br>und Karottensalat <sup>2,5</sup><br>KH(27g), EW (20 g) Fett (24 g) und Kcal (406) |
| Dessert    |            | Schokopudding <sup>g</sup>   |  |
| Dienstag   | 17.06.2025 | <b>Hähnchen-Nuggets im Backteig<sup>a1,i,l</sup></b><br>mit Joghurt-Dip <sup>g</sup><br>und BIO-Salzkartoffeln<br>und Kaisergemüse<br>KH(31 g), EW (19 g) Fett (12 g) und Kcal (308)   | <br><b>Gemüse-Nuggets<sup>a1, a3,g</sup></b><br>mit Joghurt-Dip <sup>g</sup><br>und BIO-Salzkartoffeln<br>und Kaisergemüse<br>KH(42 g), EW (8 g) Fett (14 g) und Kcal (326)                 |
| Dessert    |            | Waldbeer-Smoothie  |  |
| Mittwoch   | 18.06.2025 | <br><b>BIO-Penne<sup>a1</sup></b><br>mit Tomatensauce <sup>i</sup><br>und geriebenem Hartkäse <sup>1,2g</sup><br>dazu Rohkost Gurkensticks<br>KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562) |   |
| Dessert    |            | Apfel  |  |
| Donnerstag | 19.06.2025 | <b>Feiertag</b>  |  |
| Freitag    | 20.06.2025 | <b>Geschlossen</b>   |  |

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 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 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

