

KW 27		Dein Speiseplan Vom 30. Juni bis 04. Juli 2025	
Montag 30.06.2025	<p>Tortellini _{a1}</p> <p>mit einer würzigen Rindfleischfüllung dazu fruchtiger Tomatensauce _i</p> <p>KH(67 g), EW (16 g) Fett (9 g) und Kcal (413)</p> 	<p>Tortellini _{a1,g}</p> <p>Nudelteigring mit Spinat & Käsefüllung dazu fruchtiger Tomatensauce _i</p> <p>KH(67 g), EW (16 g) Fett (9 g) und Kcal (413)</p> 	Dessert Quarkspeise aus BIO-Quark _g mit Apfelmus
Dienstag 01.07.2025	<p>Kartoffelsuppe _g</p> <p>mit Geflügelwürstchen _{ij} dazu Mehrkornbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k}</p> <p>KH(45 g), EW (22 g) Fett (7 g) und Kcal (331)</p> 	<p>Kartoffelsuppe _g</p> <p>mit Vegetarischen Würstchen _{a1,c,f,i,j} dazu Mehrkornbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k}</p> <p>KH(50 g), EW (12 g) Fett (7 g) und Kcal (311)</p> 	Dessert Kirschkuchen dunkel _{a1,c,g}
Mittwoch 02.07.2025	<p>Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln</p> <p>mit Rahmspinat _g und Rührei _{c,g}</p> <p>KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)</p> 		Dessert Wassermelone
Donnerstag 03.07.2025	 <p>Geflügelfrikadellen _{a1,c}</p> <p>in Geflügelsauce mit Kaisergemüse und Langkornreis</p> <p>KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301)</p> 	<p>Gemüsefrikadelle _{a1,c}</p> <p>in Braune Sauce mit Kaisergemüse und Langkornreis</p> <p>KH(44 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (269)</p> 	Dessert Apfel
Freitag 04.07.2025	<p>Pizza Napoli ⁵ _{a1,a3,g}</p> <p>belegt mit verschiedenem Gemüse und Käse überbacken dazu Blattsalat mit Bio-Joghurt Dressing^{1,3} _c</p> <p>KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704)</p> 		Dessert Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja _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 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 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



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

