

KW	35	Dein Speiseplan Vom 25. August bis 29. August 2025	
Montag	25.08.2025	Vegetarische Maultaschen mit Gemüse ^{a1,c,i} (Karotte, Sellerie, Spinat, Lauch) in der Gemüsebrühe _i dazu Eisbergsalat mit French Style Dressing KH (27 g), EW (9 g) Fett (17g) und Kcal (297)	
Dessert		Vanillepudding mit roter Grütze _g	
Dienstag	26.08.2025	Geflügelfrikadellen ^{a1,c} in Geflügelsauce mit BIO-Blumenkohlgemüse und Schwäbische Eierknöpfe ^{a1,c} KH(27g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301)	Gemüsefrikadelle ^{a1,c} in Braune Sauce mit BIO-Blumenkohlgemüse und Schwäbische Eierknöpfe ^{a1,c} KH(44g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (269)
Dessert		Wassermelone	
Mittwoch	27.08.2025	MSC Lachsfilet Natur _d auf Senf Sauce _{g,j} mit BIO-Langkornreis und Zucchini-scheiben - Mix KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)	Veggie Schnitte paniert ^{a1,f} auf Senf Sauce _{g,j} mit BIO-Langkornreis und Zucchini-scheiben - Mix KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676)
Dessert		Zwetschgen	
Donnerstag	28.08.2025	Semmelknödel ^{a1,c,g} in Rahmsauce _g dazu Gurkensticks KH (46 g), EW (16 g) Fett (22g) und Kcal (443)	
Dessert		American Pancakes ^{a1,g} mit Vanille Sauce _g	
Freitag	29.08.2025	BIO-Gabelspaghetti ^{a1} mit Rindfleisch Bolognese _i und gerieben Hartkäse ^{1,2} _g dazu Karottensalat KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	BIO-Gabelspaghetti ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,f} und gerieben Hartkäse ^{1,2} _g dazu Karottensalat KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)
Dessert		BIO-Joghurt _g mit Tropische Fruchtmischung	

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 (Kaschnuss), 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

