

KW	37	Dein Speiseplan Vom 08. Septemb bis 12. September 2025	
Montag	08.09.2025	MSC Backfisch "Alaska-Seelachsfilet" a1,d in Dillsauce a1,g mit Kaisergemüse und BIO-Vollkorn Penne a1 KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)	Veggie Schnitte paniert a1,f in Dillsauce a1,g mit Kaisergemüse und BIO-Vollkorn Penne a1 KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)
Dessert		Zwetschgen	
Dienstag	09.09.2025	Kartoffeleintopf g mit Mehrkornbrötchen a1,a2,a3,a4,k KH(76 g), EW (31 g) Fett (8 g) und Kcal (504)	
Dessert		Vanillepudding g	
Mittwoch	10.09.2025	"Döner nach Türkischer Art" Puten-Döner-Teller 5 mit Ketchup i & Mayonnaise c,j und Pommes Frites dazu Türkischer Krautsalat 5 KH(61g), EW (18 g) Fett (28 g) und Kcal (576)	"Veggie Döner nach Türkischer Art" Veggie Kebab-Teller f mit Ketchup i & Mayonnaise c,j und Pommes Frites dazu Türkischer Krautsalat 5 KH(61g), EW (18 g) Fett (28 g) und Kcal (576)
Dessert		Mohn Streusel Schnitte a1,c,g	
Donnerstag	11.09.2025	BIO-Penne a1 mit Tomatensauce i und geriebenem Hartkäse 1,2 g dazu Rohkost Gurkensticks KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562)	
Dessert		Bio-Naturjoghurt g mit Apfelmarmelade	
Freitag	12.09.2025	Pizza Napoli 5 a1,a3 g belegt mit verschiedenem Gemüse und Käse überbacken Knabbergemüse Sticks Paprika & Möhren KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704)	
Dessert		Apfel	

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.



Vegetarisches Menü



Veganes Menü



Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

