

KW 45		Dein Speiseplan	
		Vom 03. November bis 07. November 2025	
Montag		Kartoffelknödel a1,c,g	
03.11.2025		in Rahmsauce g mit Rotkohl	
			
Dessert		Grießbrei a1,g	
Dienstag		Fischstäbchen a1,d mit Joghurt-Dip g und Rahmspinat g dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln KH(23 g), EW (13 g) Fett (22 g) und Kcal (342)	Gemüsekroketten a1 mit Joghurt-Dip g und Rahmspinat g dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln KH(29 g), EW (14 g) Fett (21 g) und Kcal (361)
04.11.2025			
Dessert		Banane	
Mittwoch		Köstliche Käsespätzle a1,c,g	
05.11.2025		mit Röstzwiebeln a1 KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597)	
			
Dessert		Pflaumen	
Donnerstag		Fleischbällchen a1,c,j vom gemischten Hackfleisch mit BIO-Blumenkohl in Rahm g und BIO-Langkornreis KH(27 g), EW (22 g) Fett (12 g) und Kcal (304)	Gemüsebällchen a1 mit BIO-Blumenkohl in Rahm g und BIO-Langkornreis KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)
06.11.2025		 	
		Rote Beerengrütze mit Vanillesauce g	
Freitag		Blumenkohlcremesuppe aus BIO-Blumenkohl	
07.11.2025		mit Mehrkornbrötchen KH(76 g), EW (31 g) Fett (8 g) und Kcal (504)	
			
		Apfelschnitte a1,c,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 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

