

KW 47		Dein Speiseplan Vom 17. November bis 21. November 2025	
Montag 17.11.2025		Pizza Margherita ^{a1, g} mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Knabbergemüse Sticks Paprika & Gurken KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704) 	
Dessert		Banane	
Dienstag 18.11.2025		BIO-Vollkorn Spiralen ^{a1} mit gemischter Bolognese Sauce _i vom Schwein und Rind dazu gerieben Hartkäse ^{1,2} _g KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483) 	BIO-Vollkorn Spiralen ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1, f, i} und gerieben Hartkäse ^{1,2} _g KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483) 
Dessert		Mandarine	
Mittwoch 19.11.2025		Buchstabensuppe mit Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) in Gemüsebrühe ^{a1, c, i} und Mehrkornbrötchen ^{a1} KH(52 g), EW (14 g) Fett (8 g) und Kcal (336) 	
Dessert		Quarkbärgchen mit Vanille sauce ^{a1, c, g}	
Donnerstag 20.11.2025		Couscous-Pfanne ^{a1, i} (Paprika, Frühlingszwiebeln, Petersilie) mit Falafelbällchen ^{a1} und Kräuterquark _g KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 	
		Milchreis _g mit Zimtucker	
Freitag 21.11.2025		MSC Backfisch "Alaska-Seelachsfilet" ^{a1, d} in Zitronensauce ^{a1, g} mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln _g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338) 	Veggie Schnitte paniert ^{a1, f} in Zitronensauce ^{a1, g} mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln _g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338) 
		Vanillepudding _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 (Aciesulfam)] 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 Sesamenerzeugnisse | 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 Geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

