













| KW 51 | | Dein Speiseplan Vom 15. Dezember bis 19. Dezember 2025 | |
|-------------------------------------|---|--|---|
| Montag 15.12.2025 |  | Currywurst vom Schwein⁸ in Curryketchup-sauce _{ij} mit Kartoffelpüree _g <small>KH(26g), EW (15 g) Fett (34 g) und Kcal (476)</small>  | Vegane Currywurst^{11f} in Curryketchup-sauce _i mit Kartoffelpüree _g <small>KH(27g), EW (20 g) Fett (24 g) und Kcal (406)</small>  |
| Dessert | Apfel | | |
| Dienstag 16.12.2025 |  | BIO-Vollkorn Penne^{a1} mit Tomatensauce _i und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Knabbergemüse Sticks Gurken <small>KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)</small>  | |
| Dessert | BIO-Joghurt _g mit Erdbeeren | | |
| Mittwoch 17.12.2025 | | Putenbraten in Geflügeljus-sauce mit Rotkohl dazu Kartoffelklöße <small>KH(40g), EW (27 g) Fett (6 g) und Kcal (327)</small>  | Plant-Based Schnitzel „Wiener Art“^{a1} in Veganem Jus-sauce mit Rotkohl dazu Kartoffelklöße <small>KH(40g), EW (28 g) Fett (6 g) und Kcal (331)</small>  |
| Dessert | Schokopudding _g | | |
| Donnerstag 18.12.2025 |  | Pizzaschnitte Salami⁵ <small>a1,a3,g</small> belegt mit Salami und Käse Knabbergemüse Sticks Paprika & Möhren <small>KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704)</small>  | Pizza Napoli⁵ <small>a1,a3,g</small> belegt mit verschiedenem Gemüse und Käse überbacken Knabbergemüse Sticks Paprika & Möhren <small>KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704)</small>  |
| | Milchreis _g mit Zimtucker | | |
| Freitag 19.12.2025 |  | Tomatencremesuppe_i dazu Schusterjungs Brötchen _{a1,a3,a4,a5,k} <small>KH(76 g), EW (31 g) Fett (8 g) und Kcal (504)</small>  | |
| | Kirschkuchen dunkel _{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/Phenylalinquelle), 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 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

