

KW 51		Dein Speiseplan Vom 15. Dezember bis 19. Dezember 2025		
Montag	15.12.2025	Currywurst vom Schwein ⁸ in Curryketchup-sauce ^{i,j} mit Kartoffelpüree ^g  KH(26g), EW (15 g) Fett (34 g) und Kcal (476)	Vegane Currywurst ^{11,f} in Curryketchup-sauce ⁱ mit Kartoffelpüree ^g  KH(27g), EW (20 g) Fett (24 g) und Kcal (406)	
Dessert		Apfel		
Dienstag	16.12.2025	BIO-Vollkorn Penne ^{a1} mit Tomatensauce ⁱ und geriebenem Hartkäse ^{1,2,g} dazu Knabbergemüse Sticks Gurken  KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)		
Dessert		BIO-Joghurt ^g mit Erdbeeren		
Mittwoch	17.12.2025	Putenbraten in Geflügeljus-sauce mit Rotkohl dazu Kartoffelklöße  KH(40g), EW (27 g) Fett (6 g) und Kcal (327)	Plant-Based Schnitzel „Wiener Art“ ^{a1} in Veganem Jus-sauce mit Rotkohl dazu Kartoffelklöße  KH(40g), EW (28 g) Fett (6 g) und Kcal (331)	
Dessert		Schokopudding ^g		
Donnerstag	18.12.2025	Pizzaschnitte Salami ^{5,a1,a3,g} belegt mit Salami und Käse Knabbergemüse Sticks Paprika & Möhren  KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704)	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)	
		Milchreis ^g mit Zimtzucker		
Freitag	19.12.2025	Tomatencremesuppe ⁱ dazu Schusterjungs Brötchen ^{a1,a3,a4,a5,k}  KH(76 g), EW (31 g) Fett (8 g) und Kcal (504)		
		Kirschkuchen dunkel ^{a1,c,g}		

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit!"

Zusatstoffe:

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 Krebsprodukte | c Eier und Eiererzeugnisse | d Fisch und Fischprodukte | e Erdnüsse und Erdnussprodukte | f Soja und Sojaprodukte | 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 Sesamsamerzeugnisse | 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.



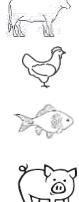
Die Menüs mit dem "DGE"-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



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

 Vegetarisches Menü

 Vegan Menü



- Menüs mit Rindfleisch
- Menüs mit Geflügelfleisch
- Menüs mit Fisch
- Menüs mit Schwein

