

| KW | 8 | Dein Speiseplan Vom 16. Februar bis 20. Februar 2026 |
|-------------------|-----------|---|
| Montag | 2/16/2026 | |
| Dessert | | |
| Dienstag | 2/17/2026 | |
| Dessert | | |
| Mittwoch | 2/18/2026 | |
| Dessert | | |
| Donnerstag | 2/19/2026 | <p>Vegetarische Maultaschen mit Gemüse a_{1,c,i} (Karotte, Sellerie, Spinat, Lauch)</p> <p>in der Gemüsebrühe i</p> <p>KH (27 g), EW (9 g) Fett (17g) und Kcal (297)</p>   |
| | | Birne |
| Freitag | 2/20/2026 | <p>BIO-Penne a₁ mit Tomatensauce i und geriebenem Hartkäse^{1,2} g dazu Kartottensalat</p> <p>KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562)</p>  |
| Dessert | | Apfel |

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit ! "

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökt, 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 (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 Krebserezeugnisse | 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 Weichtererzeugnisse

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



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Schwein

