

KW	10	Dein Speiseplan Vom 02. März bis 06. März 2026	
Montag		BIO-Spirelli Nudeln ^{a1} mit Käsesauce ^g und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing aus BIO-Joghurt ^g 	
02.03.2026		KH (52 g), EW (15 g) Fett (12 g) und Kcal (376)	
Dessert		Schokopudding ^g	
Dienstag		"American Hot Dogs" Geflügel-Hot-Dog in Hot Dog Brötchen ^{a1} mit Ketchup ⁱ , Senf ^j , Röstzwiebeln ^{a1} und saure Gurkenschnitzel dazu Pommes Frites 	"Veggie Hot Dog" Veggie Würstchen ^{a1,a4} in Hot Dog Brötchen ^{a1} mit Ketchup ⁱ und Senf ^j , Röstzwiebeln ^{a1} und saure Gurkenschnitzel dazu Pommes Frites 
03.03.2026		KH(70g), EW (17 g) Fett (29 g) und Kcal (612)	KH(70g), EW (17 g) Fett (29 g) und Kcal (612)
Dessert		Banane	
Mittwoch		MSC Fischli paniert aus AlaskaSeelachs ^{a1,d} mit Joghurt-Dip ^g und Rahmspinat ^g dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln 	Gemüseknollen ^{a1,c} mit Joghurt-Dip ^g und Rahmspinat ^g dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln 
04.03.2026		KH(23 g), EW (13 g) Fett (22 g) und Kcal (342)	KH(29 g), EW (14 g) Fett (21 g) und Kcal (361)
Dessert		Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja ^g	
Donnerstag		Gemüsebrühe mit Flädle ^{a1,c,g} und Körner Dreieck ^{a1,a2,a3,a4,a5,k} 	
05.03.2026		KH(36 g), EW (12 g) Fett (10 g) und Kcal (283)	
		Donuts Kakao ^{1,11a} ^{a1,f,g}	
Freitag		Gnocchi ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ⁱ und geriebenem Hartkäse ^{1,2} ^g dazu Karottensalat mit Apfel ^{2,5,11} 	
06.03.2026		KH(95 g), EW (17 g) Fett (21g) und Kcal (637)	
Dessert		BIO-Joghurt ^g mit Erdbeeren	

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/Phenylalanylquelle), 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 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.



Vegetarisch Menü



Vegan 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

