

KW 11		Dein Speiseplan Vom 09. März bis 13. März 2026	
Montag 09.03.2026	MSC Fisch-Nuggets "Seelachsfilethäppchen paniert"^{a1,d} auf Remoulade Sauce_g mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln_g dazu Gurkensalat mit Essig & Öl KH(23 g), EW (13 g) Fett (22 g) und Kcal (342) 	Gemüse-Nuggets^{a1,d} auf Remoulade Sauce_g mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln_g dazu Gurkensalat mit Essig & Öl KH(29 g), EW (14 g) Fett (21 g) und Kcal (361) 	
Dessert	Donuts Kakao ^{1,11a} a1,f,g		
Dienstag 10.03.2026	Köstliche Käsespätzle^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln_{a1} KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597) 		
Dessert	Birne		
Mittwoch 11.03.2026	Chili sin Carne^{i,l} (Kidneybohnen, Paprika, Gemüsemais, Linsen) mit BIO-Langkornreis Sour Cream_g KH(51 g), EW (7 g) Fett (5 g) und Kcal (277) 		
Dessert	BIO-Quarkspeise _g mit Apfelmus		
Donnerstag 12.03.2026	Hamburger mit Rindfleisch im Hamburger Brötchen^{a1,k} mit Salat, BIO-Gurken, Tomaten und Ketchup dazu Pommes Frites KH(63 g), EW (22 g) Fett (8 g) und Kcal (412) 	Hamburger mit Veganem Burger^{a1,c,g} im Hamburger Brötchen^{a1,k} mit Salat, BIO-Gurken, Tomaten und Ketchup dazu Pommes Frites KH(64 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (359) 	
	Apfel		
Freitag 13.03.2026	Gemüsefrikadelle^{a1,c} mit Kräuterquark_g und Kartoffelecken dazu Pariser Karotten KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338) 		
	Schokopudding _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 (Kaschnuss), 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.



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

