












KW 17		Dein Speiseplan Vom 20. April bis 24. April 2026	
Montag 20.04.2026		<b>Gemüse Eintopf<sub>g,i</sub></b> mit Steckrübe, Karotten, Lauch und Kartoffeln dazu Mehrkornbrötchen <sub>a1,a2,a4,a4,k</sub> KH(51 g), EW (7 g) Fett (5 g) und Kcal (277) 	
Dessert		Birne	
Dienstag 21.04.2026		<b>"American Hot Dogs"</b> Geflügel-Hot-Dog in Hot Dog Brötchen <sub>a1</sub> mit Ketchup <sub>i</sub> , Senf <sub>j</sub> , Röstzwiebeln <sub>a1</sub> und saure Gurkenschnitzel dazu Pommes Frites  KH(70g), EW (17 g) Fett (29 g) und Kcal (612)	<b>"Veggie Hot Dog"</b> Veggie Würstchen <sub>a1,a4</sub> in Hot Dog Brötchen <sub>a1</sub> mit Ketchup <sub>i</sub> und Senf <sub>j</sub> , Röstzwiebeln <sub>a1</sub> und saure Gurkenschnitzel dazu Pommes Frites  KH(70g), EW (17 g) Fett (29 g) und Kcal (612)
Dessert		Banane	
Mittwoch 22.04.2026		<b>Tortellini Formaggio<sub>a1,g</sub></b> Nudelteigring mit pikanter Käsefüllung mit Alla Panna mit BIO-Erbesen, Sauce <sub>a1,g</sub> und geriebenem Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>g</sub>  KH(63 g), EW (14 g) Fett (6 g) und Kcal (362)	
Dessert		Apfel	
Donnerstag 23.04.2026		<b>Fischragout mit MSC Lachswürfeln<sub>d,g,h,i</sub></b> Karotten-Sellerie Gemüstreifen und BIO-Vollkornpenne <sub>a1</sub>  KH(31 g), EW (19 g) Fett (9 g) und Kcal (281)	<b>Gemüsekroketten<sub>a1</sub></b> mit Tomatensauce und BIO-Vollkornpenne <sub>a1</sub>  KH(43 g), EW (14 g) Fett (13 g) und Kcal (345)
		Donuts	
Freitag 24.04.2026		<b>Geflügelfrikadellen<sub>a1,c</sub></b> in Geflügelsauce mit BIO-Blumenkohlgemüse und Schwäbische Eierknöpfe <sub>a1,c</sub>  KH(27 g), EW (19 g) Fett (13 g) und Kcal (301)	<b>Gemüsefrikadelle<sub>a1,c</sub></b> in Braune Sauce mit BIO-Blumenkohlgemüse und Schwäbische Eierknöpfe <sub>a1,c</sub>  KH(44 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (269)
		BIO-Joghurt <sub>g</sub> 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/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 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 (Kaschnuss), 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 Weichtiererezeugnisse

**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

