









<b>KW 18</b>		<b>Dein Speiseplan</b> Vom 27. April bis 01. Mai 2026	
<b>Montag</b> 27.04.2026		<b>Semmelknödel</b> <small>a1,c,g</small> in Rahmsauce <small>g</small> dazu Gurkensticks  <small>KH (46 g), EW (16 g) Fett (22g) und Kcal (443)</small>	
<b>Dessert</b>		Zitronenkuchen <small>a1,f,g</small>	
<b>Dienstag</b> 28.04.2026		<b>Tomatencremesuppe</b> <small>i</small> dazu Schusterjungs Brötchen <small>a1,a3,a4,a5,k</small> <small>KH(76 g), EW (31 g) Fett (8 g) und Kcal (504)</small> 	
<b>Dessert</b>		Milch Reis <small>g</small>	
<b>Mittwoch</b> 29.04.2026		<b>Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln</b> mit Rahmspinat <small>g</small> und Rührei <small>c,g</small> <small>KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)</small> 	
<b>Dessert</b>		Schokopudding <small>g</small>	
<b>Donnerstag</b> 30.04.2026		<b>Hähnchen-Nuggets</b> <small>a1,i</small> in Geflügelsauce mit BIO-Langkornreis und Brokkoligemüse <small>KH(27 g), EW (22 g) Fett (12 g) und Kcal (304)</small> 	<b>Gemüse-Nuggets</b> <small>a1,a3,g</small> in Tomatensauce <small>i</small> mit BIO-Langkornreis und Brokkoligemüse <small>KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)</small> 
		Apfel	
<b>Freitag</b> 01.05.2026		<b>Feiertag</b>	

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/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 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 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

