












KW 19		Dein Speiseplan Vom 04. Mai bis 08. Mai 2026	
Montag 04.05.2026		Gnocchi _{a1} mit fruchtiger Tomatensoße _i und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Karottensalat mit Apfel ^{2,5,11} KH(95 g), EW (17 g) Fett (17g) und Kcal (585) 	
Dessert		Banane	
Dienstag 05.05.2026		Erbseintopf mit Wurzelgemüse ^{1,6} _{a1,i,j,l} "Erbsen, Karotten, Sellerie & Lauch" dazu Kartoffelbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k} KH(37 g), EW (12 g) Fett (22 g) und Kcal (396) 	
Dessert		Milchreis _g mit Zimtucker	
Mittwoch 06.05.2026		BIO-Vollkorn Penne _{a1} mit Pestosauce ^{2,5} _{g,h1,h2,h3,h4} und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Rohkost Paprikasticks _{j,l} KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483) 	
Dessert		Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel _g	
Donnerstag 07.05.2026		Rinderfrikadelle _{a1,c} in Bratensoße mit Kaisergemüse und Schwäbische Eierknöpfle _{a1,c} KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301) 	Vegane Bällchen _f in Braunesauce mit Kaisergemüse und Schwäbische Eierknöpfle _{a1,c} KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 
Birne			
Freitag 08.05.2026		MSC Lachsfilet Natur _d auf Senf Sauce _{g,j} mit BIO-Langkornreis und Gurkensalat mit Essig und Öl _j KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645) 	Valess Schnitzel _{a1,a4,c,g} auf Senf Sauce _{g,j} mit BIO-Langkornreis und Gurkensalat mit Essig und Öl _j KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645) 
Apfel			

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 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 (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 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