







KW 20		Dein Speiseplan Vom 11. Mai bis 15. Mai 2026	
Montag 11.05.2026		Vegetarische Maultaschen mit Gemüse ^{a1,c,i} (Karotte, Sellerie, Spinat, Lauch) in der Gemüsebrühe _i KH (27 g), EW (9 g) Fett (17g) und Kcal (297)	
Dessert		Birne	
Dienstag 12.05.2026		Rindergulasch _i mit Eierspätzle ^{a1,c,g} und feines BIO-Blumenkohlgemüse KH(36 g), EW (18 g) Fett (16 g) und Kcal (360)	
		Veggie Streifen _f in Tomatensauce _i mit Eierspätzle ^{a1,c,g} und feines BIO-Blumenkohlgemüse KH(54 g), EW (25 g) Fett (10 g) und Kcal (406)	
Dessert		Apfel	
Mittwoch 13.05.2026		Pizza Napoli ⁵ _{a1,a3,g} belegt mit verschiedenem Gemüse und Käse überbacken Knabbergemüse Sticks Paprika & Gurken KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704)	
Dessert		Milchreis mit Zimtucker _g	
Donnerstag 14.05.2026			
Freitag 15.05.2026			

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 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 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