










KW	22	Dein Speiseplan Vom 25. Mai bis 29. Mai 2026	
Montag	25.05.2026	<i>Pfingstmontag</i>	
Dessert		BIO-Joghurt mit Mangowürfel _g	
Dienstag	26.05.2026	BIO-Spirelli Nudeln _{a1} mit Käsesauce _g und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing aus BIO-Joghurt _g  <small>KH (52 g), EW (15 g) Fett (12 g) und Kcal (376)</small>	
Dessert		BIO-Joghurt mit Mangowürfel _g	
Mittwoch	27.05.2026	 MSC Lachsfilet Natur _d auf Senf Sauce _{g,j} mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl _j <small>KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)</small> 	Gemüseschnitzel _{a1} auf Senf Sauce _{g,j} mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl _j <small>KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676)</small> 
Dessert		Apfel	
Donnerstag	28.05.2026	 Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Geflügelsoße mit BIO-Langkornreis und Kaisergemüse <small>KH(53 g), EW (29 g) Fett (9 g) und Kcal (409)</small> 	Veggie Streifen _f in Tomatensauce _i mit BIO-Langkornreis und Kaisergemüse <small>KH(53 g), EW (29 g) Fett (9 g) und Kcal (409)</small> 
Dessert		Birne	
Freitag	29.05.2026	 Chili sin Carne _{i,j} (Kidneybohnen, Paprika, Gemüsemais, Linsen) mit BIO-Langkornreis Sour Cream _g  <small>KH(51 g), EW (7 g) Fett (5 g) und Kcal (277)</small>	
Dessert		BIO-Quarkspeise _g mit Apfelmus	

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 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 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