

KW 34		Dein Speiseplan Vom 10. August bis 14. August 2026	
Montag 17.08.2026	 Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Geflügelsoße mit Bulgur ^{a1,i} und Kaisergemüse  KH(53 g), EW (29 g) Fett (9 g) und Kcal (409)	Veggie Streifen _f in Tomatensauce _i mit Bulgur ^{a1,i} und Kaisergemüse  KH(53 g), EW (29 g) Fett (9 g) und Kcal (409)	
Dessert	Apfel		
Dienstag 18.08.2026	BIO-Spirelli Nudeln _{a1} mit Käsesauce _g und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing aus BIO-Joghurt _g  KH (52 g), EW (15 g) Fett (12 g) und Kcal (376)		
Dessert	Wassermelone		
Mittwoch 19.08.2026	 MSC Fischstäbchen _{a1,d} auf Senf Sauce _{g,j} mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl _j  KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)	Gemüseschnitzel _{a1} auf Senf Sauce _{g,j} mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl _j  KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676)	
Dessert	Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja _g		
Donnerstag 20.08.2026	 Gemüse-Köttbullar _c auf Tomatensauce _i mit Kartoffelpüree _g dazu Karottensalat  KH (52 g), EW (15 g) Fett (12 g) und Kcal (376)		
	Schokopudding _g		
Freitag 21.08.2026	 Gemüsebrühe mit Flädle _{a1,c,g} und Mehrkornbrötchen _{a1,a2,a3,a4,a5,k} dazu Kohlrabi Sticks mit Joghurt-Dip _g  KH(36 g), EW (12 g) Fett (10 g) und Kcal (283)		
	Nektarine		

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 (Aciesulfam)] 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