

KW	35	Dein Speiseplan Vom 24. August bis 28. August 2026	
Montag	24.08.2026	Vollkorn Penne ^{a1} mit Linsenbolognese ^g und gerieben Hartkäse ^{1,2} ^g dazu Karottensalat KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	
Dessert		Birne	
Dienstag	25.08.2026	Gemüse-Nudel-Suppe ^{a1,g} mit Backerbsen ^{a1,c,g} dazu Schusterjungs-Brötchen ^{a1,a3,a4,a5,k} KH(37 g), EW (10 g) Fett (22 g) und Kcal (388)	
Dessert		Donuts Kakao ^{1,11a} ^{a1,f,g}	
Mittwoch	26.08.2026	MSC Kibbeling Paniert ^{a1,c,d,g} "Seelachsfiletstücke im Backteig" auf Remoulade ^{1,g,j} mit BIO-Langkornteis dazu Kaisergemüse KH(43 g), EW (14 g) Fett (13 g) und Kcal (345)	Falafelbällchen ^{a1} auf Remoulade ^{1,g,j} mit BIO-Langkornteis dazu Kaisergemüse KH(43 g), EW (14 g) Fett (13 g) und Kcal (345)
Dessert		Vanillepudding ^g	
Donnerstag	27.08.2026	Hühnerfrikassee ^{g,i} mit Erbsen, Möhren und Champignon dazu BIO-Langkornteis KH(36 g), EW (22 g) Fett (22 g) und Kcal (430)	Cremiges veganes Seitan-Frikassee ^f mit Erbsen, Möhren und Champignon dazu BIO-Langkornteis KH(36 g), EW (20 g) Fett (22 g) und Kcal (422)
		Apfel	
Freitag	28.08.2026	Hähnchen-Nuggets ⁵ ^{a1,i} in Geflügelsauce mit BIO-Langkornteis und Brokkoligemüse KH(27 g), EW (22 g) Fett (12 g) und Kcal (304)	Gemüse-Nuggets ^{a1,a3,g} in Tomatensauce ⁱ mit BIO-Langkornteis und Brokkoligemüse KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)
		BIO-Joghurt ^g mit Erdbeeren	

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 Eierzeugnisse | 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 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 Weichtierzeugnisse

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