

KW 38		Dein Speiseplan	
		Vom 14. September bis 18. September 2026	
Montag	14.09.2026	Hähnchenbrustfilet in Geflügelsauce mit Bulgur ^{a1} und Kaisergemüse KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311)	Vegane Bällchen ¹¹ _f auf Tomatensauce _i mit Bulgur _{a1} und Kaisergemüse KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)
Dessert		Vanillepudding	
Dienstag	15.09.2026	Kartoffel-Möhren Eintopf _g mit Mehrkornbrötchen _{a1,a3,a4,k}	
Dessert		Banane	
Mittwoch	16.09.2026	MSC Lachsfilet Natur _d auf Bsailikumsauce _{g,j} mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Pariser Karotten KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)	Schnitzel vegetarisch Wiener Art _{a1,c,f} auf Bsailikumsauce _{g,j} mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Pariser Karotten
Dessert		Wassermelone	
Donnerstag	17.09.2026	Kaiserschmarrn _{a1,c,g} mit BIO-Apfelmark und Vanillesauce _g KH(89 g), EW (13 g) Fett (10 g) und Kcal (498)	
Dessert		Knabbergemüse Sticks BIO-Gurken & Möhren	
Freitag	18.09.2026	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 (21g) und Kcal (637)	
Dessert		Stracciatella joghurt _g	

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 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