

KW 38		Dein Speiseplan Vom 16. September bis 20. September 2024	
Montag 16.09.2024		Kartoffelsuppe _{g,i,l} mit Mehrkornbrötchen _{a1,a2,a3,a4,k} KH(41g), EW (13 g) Fett (6 g) und Kcal (270)	
Dessert		Donuts Kakao ^{1,11a} _{a1,f,g}	
Dienstag 17.09.2024	Currywurst vom Schwein ⁸ in Currywurst-sauce _i mit Kartoffelwedges KH(26g), EW (15 g) Fett (34 g) und Kcal (476)	 	Vegane Currywurst ^{11f} in Currywurst-sauce _i mit Kartoffelwedges KH(27g), EW (20 g) Fett (24 g) und Kcal (406)
Dessert		Schokopudding _g	
Mittwoch 18.09.2024		Farfalle tricolore _{a1} mit Gemüse-Bolognese _i und Geriebener Hartkäse ^{1,2} _g dazu Gurkensalat mit Dill und Joghurt _{g,j} KH(59g), EW (14g) Fett (11g) und Kcal (341)	
Dessert		Banane	
Donnerstag 19.09.2024		MSC Schollenfilet _{a1,d} in Tomatensauce _i mit Bio-Langkornreis und Blattspinat _g KH(33g), EW (20g) Fett (11g) und Kcal (316)	 
Dessert		BIO-Joghurt _g mit Erdbeeren	
Freitag 20.09.2024		Valess-Käseschnitzel _{a1,a4,c,g} auf Remouladensauce ¹ _{g,j} mit Kartoffelsalat mit Essig und Öl frisch ^{1,2} dazu Knabberrohkost Mix aus BIO-Karotte & Paprika KH(28 g), EW (13 g) Fett (17g) und Kcal (317)	
Dessert		Apfel	

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 (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



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügel Fleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

