

KW	41	Dein Speiseplan Vom 07. Oktober bis 11. Oktober 2024	
Montag	07.10.2024	 Steckrübeneintopf_g mit Steckrübe, Kartoffeln, Karotten, und Petersilie dazu Mehrkornbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k} KH(55 g), EW (7 g) Fett (7 g) und Kcal (311) 	
Dessert		Apfel	
Dienstag	08.10.2024	Putenfleischkäse in Geflügelsauce mit BIO-Vollkorn-Reis und Brokkoligemüse KH(29g), EW (24 g) Fett (7 g) und Kcal (277) 	Veggie Streifen, unpaniert_f in Braunesauce mit BIO-Vollkorn-Reis und Brokkoligemüse KH(28 g), EW (32 g) Fett (7 g) und Kcal (303) 
Dessert		Schoko-Pudding _g	
Mittwoch	09.10.2024	Tortellini_{a1,g} Nudelteigring mit Spinat & Käsefüllung mit Alla Panna mit BIO-Erbсен, Sauce _{a1,g} KH(67 g), EW (16 g) Fett (9 g) und Kcal (413) 	
Dessert		Quarkspeise aus BIO-Quark _g mit Bananen	
Donnerstag	10.10.2024	 Fischragout mit Wildlachswürfel_{d,g,i} Karotten-Sellerie Gemüsestreifen und BIO-Vollkornpenne _{a1} dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing _g KH(31 g), EW (19 g) Fett (9 g) und Kcal (281) 	Kibbelinge vegan_{a1} in Dillsauce mit BIO-Vollkornpenne _{a1} dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing _g KH(43 g), EW (14 g) Fett (13 g) und Kcal (345) 
Dessert		Birnen	
Freitag	11.10.2024	 Plant - Based Schnitzel „Wiener Art“_{a1} mit Joghurt-Dip _g aus BIO-Joghurt und Balkangemüse dazu Schwäbische Eierknöpfe _{a1,c} KH(41 g), EW (18 g) Fett (13 g) und Kcal (367) 	
Dessert		Bio-Joghurt _g mit Apfelmark ³	

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



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügel Fleisch



Menüs mit Fisch

