
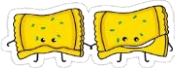













KW 47		Dein Speiseplan Vom 18. November bis 22. November 2024	
Montag 18.11.2024		<b>Vegetarische Maultaschen mit Gemüse</b> <sup>a1,c,i</sup> (Karotte, Sellerie, Spinat, Lauch) in der Gemüsebrühe <sub>i</sub> dazu Eisbergsalat mit French Dressing <sup>1,3</sup> <sub>c</sub>	 
Dessert	Grießbrei <sub>g</sub>		
Dienstag 19.11.2024		<b>Currywurst vom Schwein</b> <sup>8</sup> in Currywurst-sauce <sub>i</sub> mit Kartoffelwedges  KH(26g), EW (15 g) Fett (34 g) und Kcal (476) 	<b>Vegane Currywurst</b> <sup>11,f</sup> in Currywurst-sauce <sub>i</sub> mit Kartoffelwedges  KH(27g), EW (20 g) Fett (24 g) und Kcal (406) 
Dessert	Schoko-Pudding <sub>g</sub>		
Mittwoch 20.11.2024		 <b>Ravioli Ricotta Spinat gelb</b> <sup>a1,g</sup> mit Käse und Spinat gefüllt mit Tomatensugo <sub>i</sub>  KH(63 g), EW (14 g) Fett (6 g) und Kcal (362)	
Dessert	Donuts Kakao <sup>1,11a</sup> <sub>a1,f,g</sub>		
Donnerstag 21.11.2024		<b>Cevapcici Geflügel</b> <sup>a1,c,j</sup> mit Paprikasauce mit Bio-Langkornreis und Kaisergemüse  KH(28 g), EW (22 g) Fett (21 g) und Kcal (389) 	 <b>Vegane Bällchen</b> <sup>11,f</sup> mit Paprikasauce mit Bio-Langkornreis und Kaisergemüse  KH(53 g), EW (9g) Fett (17 g) und Kcal (401) 
Dessert	Apfel		
Freitag 22.11.2024		<b>MSC pazifisches Schollenfilet paniert</b> <sup>a1,d</sup> in Tomatensauce <sub>i</sub> mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln <sub>g</sub> und Rahmspinat <sub>g</sub>  	<b>Veggie Schnitte paniert</b> <sup>a1,f</sup> in Tomatensauce <sub>i</sub> mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln <sub>g</sub> und Rahmspinat <sub>g</sub>  
Dessert	BIO-Joghurt <sub>g</sub> mit Sauerkirschen		

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 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 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



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügel Fleisch



Menüs mit Fisch

