

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

