











KW	49	Dein Speiseplan Vom 02. Dezember bis 06. Dezember 2024	
Montag	02.12.2024		<b>Penne Nudeln</b> <sub>a1</sub> mit Pestosauce <sup>2,5</sup> <sub>g</sub> und geriebenem Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>g</sub> dazu Knabberrohkost Mix aus BIO-Karotte & Paprika KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562) 
Dessert		Banane	
Dienstag	03.12.2024		<b>Tomatensuppe</b> mit Mehrkornbrötchen <sub>a1,a2,a3,a4,k</sub> KH(76 g), EW (31 g) Fett (8 g) und Kcal (504) 
Dessert		Schokopudding <sub>g</sub>	
Mittwoch	04.12.2024		<b>Köstliche Käsespätzle</b> <sub>a1,c,g</sub> KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597) 
Dessert		Berliner gefüllt, mit Dekor <sub>a1,c,g</sub>	
Donnerstag	05.12.2024		<b>MSC Alaska Seelachsfilet paniert</b> <sub>a1,d</sub> auf Remoulade Sauce <sub>g</sub> mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln <sub>g</sub> und Balkangemüse KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645) 
			<b>Vischstäbchen</b> <sub>a1</sub> auf Remoulade Sauce <sub>g</sub> mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln <sub>g</sub> und Balkangemüse KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676) 
Dessert		Quarkspeise aus BIO-Quark <sub>g</sub> mit Bananenpüree	
Freitag	06.12.2024		<b>Hamburger mit Rindfleisch</b> im Hamburger Brötchen <sub>a1,k</sub> mit Salat, BIO-Gurken, Tomaten und Ketchup <sub>i</sub> dazu Kartoffelspalten KH(63 g), EW (22 g) Fett (8 g) und Kcal (412) 
			<b>Hamburger mit Veganem Burger</b> im Hamburger Brötchen <sub>a1,k</sub> mit Salat, BIO-Gurken, Tomaten und Ketchup <sub>i</sub> dazu Kartoffelspalten KH(64 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (359) 
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 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



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Geflügelfleisch



Menüs mit Fisch

