

KW	3		Dein Speiseplan Vom 13. Januar bis 17. Januar 2025		
Montag	13.01.2025	<b>Tortellini</b> <sub>a1,g</sub> Nudelteigring mit Spinat & Käsefüllung mit fruchtiger Tomatensoße <sub>i</sub> KH(67 g), EW (16 g) Fett (9 g) und Kcal (413)			
Dessert	Quarkspeise aus BIO-Quark <sub>g</sub> mit Bananen				
Dienstag	14.01.2025	<b>Kartoffelsuppe</b> <sub>g</sub> mit Geflügelwürstchen <sub>ij</sub> dazu Schusterjungs-Brötchen <sub>a1,a3,a4,a5,k</sub> KH(45 g), EW (22 g) Fett (7 g) und Kcal (331)		<b>Kartoffelsuppe</b> <sub>g</sub> mit Vegetarischen Würstchen <sub>a1,c,f,i,j</sub> dazu Schusterjungs-Brötchen <sub>a1,a3,a4,a5,k</sub> KH(50 g), EW (12 g) Fett (7 g) und Kcal (311)	
Dessert	Clementinen				
Mittwoch	15.01.2025	<b>Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln</b> mit Rahmspinat <sub>g</sub> und Rührei <sub>c,g</sub> KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)			
Dessert	Donuts Kakao <sup>1,11a</sup> <sub>a1,f,g</sub>				
Donnerstag	16.01.2025	 <b>Geflügelfrikadellen</b> <sub>a1,c</sub> in Geflügelsauce mit Kaisergemüse und Langkornreis KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301)		<b>Gemüsefrikadelle</b> <sub>a1,c</sub> in Braune Sauce mit Kaisergemüse und Langkornreis KH(44 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (269)	
Dessert	Apfel				
Freitag	17.01.2025	<b>BIO-Vollkorn Penne</b> <sub>a1</sub> mit Pestosauce <sup>2,5</sup> <sub>g</sub> und geriebenem Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>g</sub> dazu Rohkost Paprikasticks <sub>j,l</sub> KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)			
Dessert	Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja <sub>g</sub>				

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

-  Menü mit Rindfleisch
-  Menü mit geflügel Fleisch
-  Menü mit Fisch
-  Menü mit Schwein

