

KW	11	Dein Speiseplan Vom 10. März bis 14. März 2025	
Montag	10.03.2025	Tortellini _{a1,g} Nudelteigring mit Spinat & Käsefüllung mit fruchtiger Tomatensoße _i KH(67 g), EW (16 g) Fett (9 g) und Kcal (413) 	
Dessert		Quarkspeise aus BIO-Quark _g mit Bananen	
Dienstag	11.03.2025	Kartoffelsuppe _g mit Geflügelwürstchen _{ij} dazu Schusterjungs-Brötchen _{a1,a3,a4,a5,k} KH(45 g), EW (22 g) Fett (7 g) und Kcal (331) 	Kartoffelsuppe _g mit Vegetarischen Würstchen _{a1,c,f,i,j} dazu Schusterjungs-Brötchen _{a1,a3,a4,a5,k} KH(50 g), EW (12 g) Fett (7 g) und Kcal (311) 
Dessert		Clementinen	
Mittwoch	12.03.2025	Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln mit Rahmspinat _g und Rührei _{c,g} KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305) 	
Dessert		Donuts Kakao ^{1,11a} _{a1,f,g}	
Donnerstag	13.03.2025	 Geflügelfrikadellen _{a1,c} in Geflügelsauce mit Kaisergemüse und Langkornreis KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301) 	Gemüsefrikadelle _{a1,c} in Braune Sauce mit Kaisergemüse und Langkornreis KH(44 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (269) 
Dessert		Apfel	
Freitag	14.03.2025	BIO-Vollkorn Penne _{a1} mit Pestosauce ^{2,5} _g und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Rohkost Paprikasticks _{ij} KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483) 	
Dessert		Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja _g	

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 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



Vegetarisches Menü



Veganes Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

