

KW	13	Dein Speiseplan Vom 24. März bis 28. März 2025	
Montag	24.03.2025	BIO-Penne_{a1} mit Tomatensauce _i und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Blattsalat mit French Dressing _c KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562)	
Dessert		Banane	
Dienstag	25.03.2025	 Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Geflügelsoße mit BIO-Langkornreis und Brokkoligemüse KH(53 g), EW (29 g) Fett (9 g) und Kcal (409)	Vegan Geschnetzeltes _f in Braunesauce mit BIO-Langkornreis und Brokkoligemüse KH(54 g), EW (25 g) Fett (10 g) und Kcal (406)
Dessert		BIO-Naturjoghurt _g mit Sauerkirschen	
Mittwoch	26.03.2025	Hühner-Eintopf _{g,i} mit Steckrübe, Karotten, Lauch, Kartoffel, und Hühnerfleisch dazu BIO-Weizenbrötchen _{a1,a3} KH(51 g), EW (24 g) Fett (8 g) und Kcal (377)	Gemüse Eintopf _{g,i} mit Steckrübe, Karotten, Lauch und Kartoffeln dazu BIO-Weizenbrötchen _{a1,a3} KH(51 g), EW (7 g) Fett (5 g) und Kcal (277)
Dessert		Birne	
Donnerstag	27.03.2025	Kaiserschmarrn _{a1,c} mit BIO-Apfelmark KH(89 g), EW (13 g) Fett (10 g) und Kcal (498)	
Dessert		Knabbergemüse Sticks BIO-Gurken & Möhren	
Freitag	28.03.2025	Gemüse Knusperschnitzel _c mit Joghurt-Kräuter Dip _g und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln _g dazu Kaisergemüse KH(33 g), EW (9 g) Fett (13g) und Kcal (325)	
Dessert		Clementinen	

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/Phenylalinquelle), 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 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



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

