








KW 15		Dein Speiseplan Vom 07. April bis 11. April 2025	
Montag 07.04.2025	Putenfleischkäse mit Ketchup und Kaisergemüse dazu Kartoffelpüree _g KH(29g), EW (24 g) Fett (7 g) und Kcal (277)		Veggie Streifen, unpaniert _f mit Ketchup mit Kaisergemüse dazu Kartoffelpüree _g KH(28 g), EW (32 g) Fett (7 g) und Kcal (303)
Dessert		Banane	
Dienstag 08.04.2025	Reisnudelsuppe mit Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl, Broccoli) in Gemüsebrühe _{a1,c,i} mit Mehrkornbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k} KH(52 g), EW (14 g) Fett (8 g) und Kcal (336)		
Dessert		Stracciatella Joghurt _g	
Mittwoch 09.04.2025	 Hamburger mit Rindfleisch im Hamburger Brötchen _{a1,k} mit Salat, BIO-Gurken, Tomaten und Ketchup dazu Pommes Frites KH(63 g), EW (22 g) Fett (8 g) und Kcal (412)		Hamburger mit Veganem Burger _{a1,c,g} im Hamburger Brötchen _{a1,k} mit Salat, BIO-Gurken, Tomaten und Ketchup dazu Pommes Frites KH(64 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (359)
Dessert		Apfel	
Donnerstag 10.04.2025	 BIO-Vollkorn Penne _{a1} mit Tomatensauce _i und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Rohkost Paprikasticks _{j,l} KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)		
Dessert		Götterspeise Himbeer-Geschmack (mit Rindergelatine)	
Freitag 11.04.2025	 MSC Lachsfilet Natur _d auf Senf Sauce _{g,j} mit BIO-Langkornreis und Gurkensalat mit Essig und Öl _j KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)		Vegane Vischstabchen _{a1} auf Senf Sauce _{g,j} mit BIO-Langkornreis und Gurkensalat mit Essig und Öl _j KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676)
Dessert		Erdbeere Pudding _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 Krebstiererzeugnisse | 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.



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügeltefleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

