

KW 19		Dein Speiseplan Vom 05. Mai bis 09. Mai 2025	
Montag 05.05.2025	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	Birne		
Dienstag 06.05.2025		Gemüse-Nudel-Suppe _{a1,g} mit Backerbsen _{a1,c,g} dazu Schusterjungs-Brötchen _{a1,a3,a4,a5,k} KH(37 g), EW (10 g) Fett (22 g) und Kcal (388)	
Dessert	BIO-Speisequark mit BIO-Apfelmark _{5 g}		
Mittwoch 07.05.2025	Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln mit Rahmspinat _g und Rührei _{c,g} KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)		
Dessert	Dunkle Kirsch Steusel Schnitte _{a1,c}		
Donnerstag 08.05.2025		Rinderfrikadelle _{a1,c} in Bratensoße mit Kaisergemüse und BIO-Vollkornnudeln _{a1} KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301)	
Dessert	BIO-Joghurt _g mit Erdbeeren		
Freitag 09.05.2025		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)	
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 Weichtierzeugnisse

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 geflügel Fleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

