

KW	20	Dein Speiseplan Vom 12. Mai bis 16. Mai 2025	
Montag	12.05.2025	Vegetarische Maultaschen mit Gemüse ^{a1,c,i} (Karotte, Sellerie, Spinat, Lauch) in der Gemüsebrühe _i dazu Eisbergsalat mit French Style Dressing  KH (27 g), EW (9 g) Fett (17g) und Kcal (297)	
Dessert		Grießbrei _g	
Dienstag	13.05.2025	 Rindergulasch _i mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und feines Blumenkohlgemüse  KH(36 g), EW (18 g) Fett (16 g) und Kcal (360)	Veggie Streifen _f in Tomatensauce _i mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und feines Blumenkohlgemüse  KH(54 g), EW (25 g) Fett (10 g) und Kcal (406)
Dessert		Apfel	
Mittwoch	14.05.2025	BIO-Farfalle _{a1} mit Rinderbolognese _i dazu Karottensalat mit Apfel frisch ^{2,5,11a}  KH (47 g), EW (18 g) Fett (17g) und Kcal (413)	BIO-Farfalle _{a1} mit Gemüsebolognese _i dazu Karottensalat mit Apfel frisch ^{2,5,11a}  KH (47 g), EW (18 g) Fett (17g) und Kcal (413)
Dessert		BIO Joghurt mit Johannisbeeren _g	
Donnerstag	15.05.2025	Semmelknödel _{a1,c,g} in Rahmsauce _g dazu Gurkensticks  KH (46 g), EW (16 g) Fett (22g) und Kcal (443)	
Dessert		Donuts Kakao ^{1,11a} _{a1,f,g}	
Freitag	16.05.2025	Hausgemachte Lasagne Bolognese _{a1,c,g} vom Rind mit Käse überbacken dazu Bunte Paprikasticks  KH(19g), EW (17 g) Fett (21 g) und Kcal (334)	Vegetarisch Lasagne Bolognese _{a1,c,g,i} vom Gemüse mit Käse überbacken Bunte Paprikasticks  KH(23g), EW (13 g) Fett (20 g) und Kcal (330)
Dessert		Schokopudding _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.



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

