

| KW         | 21         | Dein Speiseplan<br>Vom 19. Mai bis 23. Mai 2025   |  |
|------------|------------|---|--|
| Montag     | 19.05.2025 | <b>Tortellini Formaggio</b> <sub>a1,g</sub><br>Nudelteigring mit pikanter Käsefüllung<br>mit Alla Panna mit BIO-Erbсен, Sauce <sub>a1,g</sub><br>und geriebenem Hartkäse <sup>1,2</sup> <sub>g</sub><br>KH(63 g), EW (14 g) Fett (6 g) und Kcal (362)  |  |
| Dessert    |            | Birne   |  |
| Dienstag   | 20.05.2025 |  <b>Hähnchenbrustgeschnetzeltes</b><br>in Geflügelsoße<br>mit BIO-Langkornreis<br>und Brokkoligemüse<br>KH(53 g), EW (29 g) Fett (9 g) und Kcal (409)                   | <b>Vegan Geschnetzeltes</b> <sub>f</sub><br>in Braunesauce<br>mit BIO-Langkornreis<br>und Brokkoligemüse<br>KH(54 g), EW (25 g) Fett (10 g) und Kcal (406)    |
| Dessert    |            | Stracciatella Joghurt <sub>g</sub>  |  |
| Mittwoch   | 21.05.2025 | <b>Fischstäbchen</b> <sub>a1,d</sub><br>mit Joghurt-Dip <sub>g</sub><br>und Rahmspinat <sub>g</sub><br>dazu Bratkartoffeln aus BIO-Kartoffeln<br>KH(23 g), EW (13 g) Fett (22 g) und Kcal (342)    | <b>Gemüsefrikadelle</b> <sub>a1,c</sub><br>mit Joghurt-Dip <sub>g</sub><br>und Rahmspinat <sub>g</sub><br>dazu Bratkartoffeln aus BIO-Kartoffeln<br>KH(29 g), EW (14 g) Fett (21 g) und Kcal (361)  |
| Dessert    |            | Dunkle Kirsch Steusel Schnitte <sub>a1,c</sub>  |  |
| Donnerstag | 22.05.2025 | <b>Gemüsebrühe</b><br>mit Flädle <sub>a1,c,g</sub><br>und BIO-Weizenbrötchen <sub>a1</sub><br>KH(36 g), EW (12 g) Fett (10 g) und Kcal (283)   |  |
| Dessert    |            | Milchreis <sub>g</sub> mit Zimtucker  |  |
| Freitag    | 23.05.2025 | <b>Köstliche Käsespätzle</b> <sub>a1,c,g</sub><br>mit Röstzwiebeln <sub>a1</sub><br>KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597)   |  |
| 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 (Kaschnuss), 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

