

KW 22		Dein Speiseplan Vom 26. Mai bis 30. Mai 2025		
Montag 26.05.2025	Thüringer Bratwurst "Geflügel"^{5,10} mit Ketchup und BIO-Kartoffelpüree _g und Gurkensalat mit Dill und Joghurt _{g,j} KH(26g), EW (15 g) Fett (34 g) und Kcal (476)	Vegane Bratwurst¹¹_f mit Ketchup und BIO-Kartoffelpüree _g und Gurkensalat mit Dill und Joghurt _{g,j} KH(27g), EW (20 g) Fett (24 g) und Kcal (406)	 	
Dessert		Banane		
Dienstag 27.05.2025	Tomatencremesuppe_i mit Schusterjungs-Brötchen _{a1,a2,a3,a4,k} KH(76 g), EW (31 g) Fett (8 g) und Kcal (504)			
Dessert		Kirschkuchen dunkel _{a1,c,g}		
Mittwoch 28.05.2025	"Döner nach Türkischer Art" Puten-Döner-Teller ⁵ mit Ketchup _i & Mayonnaise _{c,j} und Pommes Frites dazu Türkischer Krautsalat ⁵ KH(61g), EW (18 g) Fett (28 g) und Kcal (576)	"Veggie Döner nach Türkischer Art" Veggie Kebab-Teller _i mit Ketchup _i & Mayonnaise _{c,j} und Pommes Frites dazu Türkischer Krautsalat ⁵ KH(61g), EW (18 g) Fett (28 g) und Kcal (576)	 	
Dessert		BIO-Naturjoghurt _g mit Sauerkirschen		
Donnerstag 29.05.2025	<i>Feiertag</i>			
Freitag 30.05.2025	<i>Geschlossen</i>			

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 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 Weichtiererzeugnisse

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.



Vegetarisches Menü



Veganes Menü



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



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

