

KW 36		Dein Speiseplan Vom 01. September bis 05. September	
Montag 01.09.2025		Tortellini Formaggio ^{a1,g} Nudelteigring mit pikanter Käsefüllung mit Alla Panna mit BIO-Erbsen, Sauce ^{a1,g} und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g KH(63 g), EW (14 g) Fett (6 g) und Kcal (362)	
Dessert		Apfel	
Dienstag 02.09.2025		Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Geflügelsoße mit BIO-Langkornreis und Kaisergemüse KH(53 g), EW (29 g) Fett (9 g) und Kcal (409)	
		Vegan Geschnetzeltes _f in Braunesauce mit BIO-Langkornreis und Kaisergemüse KH(54 g), EW (25 g) Fett (10 g) und Kcal (406)	
Dessert		Stracciatella Joghurt _g	
Mittwoch 03.09.2025		MSC Fischli paniert aus AlaskaSeelachs ^{a1,d} mit Joghurt-Dip _g und Rahmspinat _g dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln KH(23 g), EW (13 g) Fett (22 g) und Kcal (342)	
		Gemüsekroketten ^{a1,c} mit Joghurt-Dip _g und Rahmspinat _g dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln KH(29 g), EW (14 g) Fett (21 g) und Kcal (361)	
Dessert		Wassermelone	
Donnerstag 04.09.2025		Gemüsebrühe mit Flädle ^{a1,c,g} und BIO-Weizenbrötchen _{a1} KH(36 g), EW (12 g) Fett (10 g) und Kcal (283)	
		Milchreis _g mit Zimtucker	
Freitag 05.09.2025		Köstliche Käsespätzle ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln _{a1} KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597)	
Dessert		Nektarine	

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 Eierzeugnisse | 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 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

