

KW 38		Dein Speiseplan Vom 15. Septemb bis 19. September 2025	
Montag 15.09.2025	<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>a1,c,g</sup> mit BIO-Apfelmark KH(89 g), EW (13 g) Fett (10 g) und Kcal (498)		
Dessert	Knabbergemüse Sticks BIO-Gurken & Möhren		
Dienstag 16.09.2025	<b>Geflügelbratwurst<sup>8</sup></b> in Currywurst-sauce <sup>ij</sup> mit Kartoffelwedges KH(26g), EW (15 g) Fett (34 g) und Kcal (476)		<b>Vegane Currywurst<sup>11f</sup></b> in Currywurst-sauce <sup>i</sup> mit Kartoffelwedges KH(27g), EW (20 g) Fett (24 g) und Kcal (406)
Dessert	Schokopudding <sup>g</sup>		
Mittwoch 17.09.2025	<b>Buchstabensuppe mit Kaisergemüse</b> (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) in Gemüsebrühe <sup>a1,c,i</sup> und Sonnenblumenkernbrötchen <sup>a1</sup> KH(52 g), EW (14 g) Fett (8 g) und Kcal (336)		
Dessert	Donuts Kakao <sup>1,11a a1,f,g</sup>		
Donnerstag 18.09.2025	 <b>Hähnchenbrust</b> in Kräuter-Sauce <sup>a1,g</sup> mit BIO-Langkornreis und Pariser Karotten KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311)		<b>Plant-Based Schnitzel „Wiener Art“ <sup>a1</sup></b> in Kräuter-Sauce <sup>a1,g</sup> mit BIO-Langkornreis und Pariser Karotten KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)
Dessert	Apfel		
Freitag 19.09.2025		<b>Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln</b> mit Spinat <sup>g</sup> und Rührei <sup>c,g</sup> KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)	
Dessert	Wassermelone		

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.



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

