

KW 44		Dein Speiseplan Vom 27. Oktober bis 31. Oktober 2025	
Montag		Gnocchi aus BIO-Blumenkohl ^{a1} mit Tomatensauce ⁱ und geriebenen Hartkäse ^g KH(43 g), EW (18 g) Fett (16g) und Kcal (388)	
27.10.2025			
Dessert	Schokopudding ^g		
Dienstag		Gemüse-Nudel-Suppe ^{a1,g} mit Backerbsen ^{a1,c,g} dazu Mehrkornbrötchen ^{a1,a3,a4,a5,k} KH(37 g), EW (10 g) Fett (22 g) und Kcal (388)	
28.10.2025			
Dessert	Donuts Kakao ^{1,11a} ^{a1,f,g}		
Mittwoch		Bauernomelette ^{c,g} mit Fleischkäsestreifen vom Schwein, Ketchup und Kaisergemüse dazu Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Eisbergsalat mit French Style Dressing KH(27 g), EW (24 g) Fett (14 g) und Kcal (330)	Vegetarisch Bauernomelette ^{c,g} mit Ketchup und Kaisergemüse dazu Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Eisbergsalat mit French Style Dressing KH(28 g), EW (18 g) Fett (15 g) und Kcal (319)
29.10.2025			
Dessert	Apfel		
Donnerstag		Tortellini Ricotta-Spinat ^{a1,c,g} mit Kräutersauce ^{a1,g} und geriebenem Hartkäse ^{1,2} ^{c,g} KH(95 g), EW (17 g) Fett (21g) und Kcal (637)	
30.10.2025			
Gelbe Grütze von der Aprikose, Ananas & Mango			
Freitag		MSC Pazifisches Schollenfilet paniert ^{a1,d} auf Senf Sauce ^{g,j} mit BIO-Langkornreis und Gurkensalat mit Essig und Öl ^j KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)	Vegetarische Nuggets ^{a1} auf Senf Sauce ^{g,j} mit BIO-Langkornreis und Gurkensalat mit Essig und Öl ^j KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676)
31.10.2025			
Birne			

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 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 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 Geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

