

KW 46		Dein Speiseplan Vom 10. November bis 14. November 2025	
Montag		Vegetarische Maultaschen mit Gemüse ^{a1,c,i} (Karotte, Sellerie, Spinat, Lauch) in der Gemüsebrühe _i dazu Eisbergsalat mit French Style Dressing KH (27 g), EW (9 g) Fett (17g) und Kcal (297)	
10.11.2025			
Dessert		Donuts Kakao ^{1,11a} _{a1,f,g}	
Dienstag		Rindergulasch _i mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und feines BIO-Blumenkohlgemüse KH(36 g), EW (18 g) Fett (16 g) und Kcal (360)	Veggie Streifen _f in Tomatensauce _i mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und feines BIO-Blumenkohlgemüse KH(54 g), EW (25 g) Fett (10 g) und Kcal (406)
11.11.2025			
Dessert		Schokopudding _g	
Mittwoch		Gebratene Mie-Nudeln ^{a1,c,k} mit Wok-Gemüse _f und Süß Saurer Sauce ^{a1,f,i} KH(70 g), EW (11g) Fett (8g) und Kcal (396)	
12.11.2025			
Dessert		Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja _g	
Donnerstag		MSC Lachsfilet natur _d auf Dillsauce ¹ _{g,j} mit BIO-Langkornteig, dazu Rahmspinat _g KH(43 g), EW (14 g) Fett (13 g) und Kcal (345)	Gemüsekroketten ^{a1} auf Dillsauce ¹ _{g,j} mit BIO-Langkornteig dazu Rahmspinat _g KH(43 g), EW (14 g) Fett (13 g) und Kcal (345)
13.11.2025			
		Apfel	
Freitag		American Pancakes ^{a1,c,g} mit Vanillesauce _g und BIO-Apfelmark	
14.11.2025			
		Knabbergemüse Sticks Gurken & Möhren	

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 (Aciesulfam)] 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 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 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

