





KW 49		Dein Speiseplan Vom 01. Dezember bis 05. Dezember 2025	
Montag	01.12.2025	Bauernomelette _{c,g} mit Fleischkäsestreifen vom Schwein, und Kartoffelscheiben dazu Kräuterquark _g KH(27 g), EW (24 g) Fett (14 g) und Kcal (330)	Vegetarisch Bauernomelette _{c,g} mit Kaisergemüse und Kartoffelscheiben dazu Kräuterquark _g KH(28 g), EW (18 g) Fett (15 g) und Kcal (319)
Dessert		Birne	
Dienstag	02.12.2025	 MSC Backfisch "Alaska-Seelachsfilet" _{a1,d} auf Remouladensauce _{g,j} mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln _g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)	Veganer Backfisch _{a1,f} auf Remouladensauce _{a1,j} mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln _g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)
Dessert		Grießpudding mit Beeren _{a1,g}	
Mittwoch	03.12.2025	 Vegetarische Mediterrane Suppe _i von Weißen Bohnen, dazu Schusterjungs Brötchen _{a1,a3,a4,a5,k} KH(51 g), EW (7 g) Fett (5 g) und Kcal (277)	
Dessert		Winterlicher Apfel Michel _{c,g,h2}	
Donnerstag	04.12.2025	 Rindergulasch _i mit Eierspätzle _{a1,c,g} und feines BIO-Blumenkohlgemüse KH(36 g), EW (18 g) Fett (16 g) und Kcal (360)	Veggie Streifen _f in Tomatensauce _i mit Eierspätzle _{a1,c,g} und feines BIO-Blumenkohlgemüse KH(54 g), EW (25 g) Fett (10 g) und Kcal (406)
		Apfel	
Freitag	05.12.2025	 Spiralen-Nudeln _{a1} mit Tomatensauce _i und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Rohkost Paprikasticks KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562)	
		Wackelpeter mit Vanillesauce _g	

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 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.



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

