

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

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 Fischereierzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojamerzeugnisse | 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 Sesamsamerzeugnisse | 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-Qualitätstandard 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



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein



 Vegetarisches Menü



Veganes Menü