

KW 9		Dein Speiseplan Vom 23. Februar bis 27. Februar 2026	
Montag 23.02.2026		Pizza Margherita ^{a1, g} mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Knabbergemüse Sticks Paprika & Gurken KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704)	
Dessert		Banane	
Dienstag 24.02.2026		Buchstabensuppe mit Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) in Gemüsebrühe ^{a1, c, i} und Mehrkornbrötchen ^{a1} KH(52 g), EW (14 g) Fett (8 g) und Kcal (336)	
Dessert		Milchreis ^g mit Zimtucker	
Mittwoch 25.02.2026		Couscous-Pfanne ^{a1, i} (Paprika, Frühlingszwiebeln, Petersilie) mit Falafelbällchen ^{a1} und Kräuterquark ^g KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)	
Dessert		Schokopudding ^g	
Donnerstag 26.02.2026		Hähnchenbrust in Kräuter-Sauce ^{a1, g} mit BIO-Langkornreis und Pariser Karotten KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311)	
		Veganer Frikadelle ^{a1} in Kräuter-Sauce ^{a1, g} mit BIO-Langkornreis und Pariser Karotten KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)	
		Apfel	
Freitag 27.02.2026		MSC Lachsfilet natur ^d auf Dillsauce ^{a1, g} mit Zucchini Scheiben - Mix und BIO-Vollkorn Spiralen ^{a1} KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)	
		Veggie Schnitte paniert ^{a1, f} auf Dillsauce ^{a1, g} mit Zucchini Scheiben - Mix und BIO-Vollkorn Spiralen ^{a1} KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)	
Dessert		Stracciatella Joghurt ^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 (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 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



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügel Fleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

