












KW 13		Dein Speiseplan Vom 23. März bis 27. März 2026		
Montag 23.03.2026	 MSC Lachsfilet Natur ^d in Zitronensauce ^g mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln ^g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)	 Veggie Schnitte paniert ^{a1,f} in Zitronensauce ^g mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln ^g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)		
Dessert		Banane		
Dienstag 24.03.2026	 Hühnerfrikassee ^{g,i} mit BIO-Erbсен, Möhren und Champignon dazu BIO-Langkorreis KH(36 g), EW (22 g) Fett (22 g) und Kcal (430)	 Cremiges veganes Seitan-Frikassee ^f mit BIO-Erbсен, Möhren und Champignon dazu BIO-Langkorreis KH(36 g), EW (20 g) Fett (22 g) und Kcal (422)		
Dessert		Apfel		
Mittwoch 25.03.2026	Pizza Napoli ⁵ ^{a1,a3,g} belegt mit verschiedenem Gemüse und Käse überbacken Knabbergemüse Sticks Paprika & Gurken KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704)			
Dessert		Milchreis mit Zimtucker ^g		
Donnerstag 26.03.2026	 Linseneintopf ⁱ mit BIO-Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie und Lauch) dazu Mehrkornbrötchen ^{a1,a3,a4,a5,k} KH(53 g), EW (20 g) Fett (5 g) und Kcal (337)			
Dessert		Schokopudding ^g		
Freitag 27.03.2026	 Vegetarische Nuggets ^{a1} mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt ^g und BIO-Langkorreis dazu Gurkensalat mit Essig und Öl ^j			
Dessert		Donuts Kakao ^{1,11a} ^{a1,f,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 (Kaschnuss), 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 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

