












KW 16		Dein Speiseplan Vom 13. April bis 17. April 2026	
Montag 13.04.2026	BIO-Kartoffelpuffer ^{a1,c} mit Apfelpüree aus BIO Äpfeln KH(50 g), EW (7 g) Fett (13 g) und Kcal (353) 		
Dessert		Milchreis _g	
Dienstag 14.04.2026	 MSC Fischstäbchen ^{a1,d} mit Joghurt-Dip _g und Rahmspinat _g dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln KH(23 g), EW (13 g) Fett (22 g) und Kcal (342) 	Gemüsecroketten ^{a1} mit Joghurt-Dip _g und Rahmspinat _g dazu Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln KH(29 g), EW (14 g) Fett (21 g) und Kcal (361) 	
Dessert		Birne	
Mittwoch 15.04.2026	 Schwäbische Eierknöpfe ^{a1,c,g} mit Käsesauce _g und Röstzwiebeln ^{a1} dazu Knabbergurken KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597) 		
Dessert		Schokopudding _g	
Donnerstag 16.04.2026	 Zucchini cremesuppe _g mit BIO-Vollkorn-Reis dazu Mehrkornbrötchen ^{a1,a2,a3,f,k} KH(59 g), EW (11 g) Fett (10 g) und Kcal (380) 	BIO-Naturjoghurt mit Tropische Fruchtmischung _g	
Freitag 17.04.2026	 Hähnchenbrust in Tomatensauce _i mit BIO-Vollkornnudeln ^{a1} und BIO-Erbsengemüse KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311) 	Plant-Based Schnitzel „Wiener Art“ ^{a1} in Tomatensauce _i mit BIO-Vollkornnudeln ^{a1} und BIO-Erbsengemüse KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 	
Dessert		Clementinen	

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 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

