

Speiseplan - VielfaltMenü

KW 40		Dein Speiseplan Vom 28. September bis 02. Oktober 2026	
Montag 28.09.2026	 Gabelspaghetti ^{a1,c} mit Käsesauce ^g dazu Blattsalat mit French Dressing^{1,3} ^c KH (52 g), EW (15 g) Fett (12 g) und Kcal (376) 	Kartoffelpuffer ^{a1,c} mit Apfelpüree aus BIO Äpfeln und Rote Bete Salat KH(50 g), EW (7 g) Fett (13 g) und Kcal (353) 	
Dessert	Wassermelone		
Dienstag 29.09.2026	 MSC Jumbo Fischstäbchen paniert ^{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) 	Veggie Schnitte paniert ^{a1} mit Tomatensauce ⁱ und BIO-Vollkornnudeln ^{a1} dazu Karottengemüse KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338) 	
Dessert	Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja ^g		
Mittwoch 30.09.2026	Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln mit Rahmspinat ^g und Rührei ^{c,g} KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305) 	Schwäbische Eierknöpfe ^{a1,c,g} mit Käsesauce ^g und Röstzwiebeln ^{a1} dazu Knabbergurken mit Joghurt-Dip KH(47 g), EW (25 g) Fett (34 g) und Kcal (597) 	
Dessert	Banane		
Donnerstag 01.10.2026	 Kartoffelsüppchen mit Zucchini & Paprika ^g mit BIO-Langkorreis dazu Mehrkornbrötchen ^{a1,a3,a4,a5,k} dazu Eisbergsalat mit joghurt Dressing ^g KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483) 	Graupeneintopf ^{a1,a3} mit BIO-Julienne-Gemüse dazu Mehrkornbrötchen ^{a1,a3,a4,a5,k} dazu Eisbergsalat mit joghurt Dressing ^g KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483) 	
Dessert	BIO-Naturjoghurt ^g mit tropischen Früchten		
Freitag 02.10.2026	 Hähnchenbrust auf Tomatensauce ⁱ mit BIO-Nudeln und BIO-Erbsengemüse KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311) 	Gemüseschnitzel ^{a1,c} in Kräuter-Sauce ^{a1,g} mit BIO-Langkorreis und Pariser Karotten KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 	
Dessert	Apfel		

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