

Speiseplan - VielfaltMenü

KW 41		Dein Speiseplan Vom 05. Oktober bis 09. Oktober 2026	
Montag 05.10.2026		Steckrüben Eintopf _{g,i} mit Steckrüben, Karotten, Lauch und Kartoffeln dazu Mehrkornbrötchen _{a1,a2,a4,a4,k} KH(51 g), EW (7 g) Fett (5 g) und Kcal (277) 	Italienische Minestrone _{a1,g} mit Gemüsebrunise und Hörnchen-Nudeln dazu Mehrkornbrötchen _{a1,a2,a4,a4,k} KH(60 g), EW (11 g) Fett (6 g) und Kcal (340) 
Dessert		Birne	
Dienstag 06.10.2026		Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Geflügelsoße mit BIO-Langkornreis und grünen Bohnen KH(53 g), EW (29 g) Fett (9 g) und Kcal (409) 	Gemüse-Nuggets _{a1,a3,g} in Tomatensauce _i mit BIO-Langkornreis und Brokkoligemüse KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381) 
Dessert		Vanillepudding _g	
Mittwoch 07.10.2026		Polentatasche mit Satter Spinat-Käse _{a1,g,j} auf Ratatouille Gemüse mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt dazu Blattsalat mit Gartenkäuter Dressing KH(38 g), EW (12 g) Fett (19 g) und Kcal (380) 	Tortellini Formaggio _{a1,g} Nudelteigring mit pikanter Käsefüllung mit Alla Panna mit BIO-Erbssen, Sauce _{a1,g} und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g KH(63 g), EW (14 g) Fett (6 g) und Kcal (362) 
Dessert		Apfel	
Donnerstag 08.10.2026		Fischragout mit MSC Seelachswürfel _{d,g,i} Karotten-Sellerie-Gemüstreifen und BIO-Vollkornspirelli _{a1} dazu Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing KH(31 g), EW (19 g) Fett (9 g) und Kcal (281) 	Karotten-Sesam-Knusperschnitzel _{a1,c} auf Tomatensauce _i mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree _g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338) 
Dessert		BIO-Quarkspeise _g mit Apfelmus	
Freitag 09.10.2026		Geflügelfrikadellen _{a1,c} in Geflügelsauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301) 	 Gemüsefrikadelle _{a1,c} in Brauner Sauce mit BIO-Blumenkohl Gemüse und Spätzle _{a1,c} KH(44 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (269) 
Dessert		Wassermelone	

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 Eierzeugnisse | 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 Weichtierzeugnisse

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