

KW 33		Dein Speiseplan Vom 10. August bis 14. August 2026	
Montag 10.08.2026		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	Banane		
Dienstag 11.08.2026		Backfischfilet aus Alaska Seelachs_{a1, c, d} auf Tomatensauce _i mit BIO-Vollkornnudeln _{a1} dazu Gurkensalat mit Dill und Joghurt _g	
		BIO-Penne_{a1} mit Tomatensauce _i und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Gurkensalat mit Dill und Joghurt _g KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562)	
Dessert	Birne		
Mittwoch 12.08.2026		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	BIO-Joghurt _g mit Erdbeeren		
Donnerstag 13.08.2026		Hähnchenbrust in Kräuter-Sauce _{a1,g} mit BIO-Longkornreis und Pariser Karotten KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311)	
		Gemüseschnitzel_{a1} in Kräuter-Sauce _{a1,g} mit BIO-Longkornreis und Pariser Karotten KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)	
	Schokopudding _g		
Freitag 14.08.2026		Rührei_{c,g} mit Blattspinat und Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln KH(33 g), EW (14 g) Fett (13g) und Kcal (305)	
	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/Phenylalinquelle), 11d (Aciesulfam)] 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