



Speiseplan für die Woche vom 08.09.2025 bis 12.09.2025

KW 37	Montag 08.09.2025	Dienstag 09.09.2025	Mittwoch 10.09.2025	Donnerstag 11.09.2025	Freitag 12.09.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Gemüseaultaschen a1,c,i (Karotten,Spinat,Erbsen) und Rahmsoße g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Frikadelle (Rind/Hochrippe) a1,c,i,j mit Kartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Nudeln a1 mit Thunfischsoße d und Gurkensalat g,j	bunter Gemüseintopf i (Karotten,Blumenkohl,Erbsen, Brokkoli,Bohnen) und Weizenbrötchen a1	Gnocchi (Kartoffelteig) mit Tomatensahnesoße i,g und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Kartoffel- Röstiecken (3 Stück) mit Kräuterquark g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Knusperfrikadelle (vegan) a1 mit Kartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Nudeln a1 mit Tomaten- Gemüsesoße i (Paprika,Zucchini,Aubergine) und Gurkensalat g,j	Blumenkohlcremesuppe i,g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Gemüselasage a1,g,i (Karotten,Paprika,Zucchini) und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Kiwi	Schokoladenpudding g 1,5%	Apfel	Erdbeerjoghurt g 1,5%	Banane

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV): glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert."