

KW	41	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Kalte-Speiseplan)
Montag	06.10.2025	BIO-Vollkorn-Penne ^{a1} mit Waldpilzsauce ^{a1,g,i} und Körniger Frischkäse ^g dazu Karottensalat aus BIO-Karotten	Pizza Margherita ^{a1,g} mit Tomaten und Mozzarella überbacken	"Tabouleh Salat" <i>Kalt Gericht</i> mit Bulgur ^{a1,c,g,l} Granatapfel und Joghurt-Minz-Dip ^g dazu Kaiserbrötchen ^{a1,a3}
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Dienstag	07.10.2025	Schlemmerfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet ^{a1,d,g} (Die Auflage aus Tomate-Mozzarella) mit BIO-Vollkornreis ^{a1} und Gurkensalat mit Dill und Joghurt ^{g,j,l}	Käse-Spätzle ^{a1,c,g} mit Gouda überbacken und Kräutersauce ^g dazu Röstzwiebeln ^{a1}	"Griechischer Thunfischsalat" <i>Kalt Gericht</i> mit Tomaten, Gurken, Kichererbsen und Thunfisch ^d dazu BIO-Dinkelbrötchen ^{a1,a5}
Dessert		BIO-Joghurt ^g mit Erdbeer	BIO-Joghurt ^g mit Erdbeer	BIO-Joghurt ^g mit Erdbeer
Mittwoch	08.10.2025	Nudelsuppe ^{a1,g} mit Backerbsen ^{a1,c,g}	Graupeneintopf ^{a3} mit buntem Gemüse und BIO-Dinkelbrötchen ^{a1,a5}	"Reiseintopf mit Sommergemüse" ^{a1} Reis, Möhren, Knollensellerie, Erbsen und Lauch dazu BIO-Baguettebrötchen ^{a1}
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Donnerstag	09.10.2025	Kartoffeltaschen "Toskanische Art" ^g mit Tomate-Mozzarella-Füllung auf Ratatouillegemüse ^{i,l} und Joghurt-Kräuter-Dip ^g	Vischstäbchen vegan paniert 'Fisch vom Feld' ^{a1} mit Rahmspinat ^g und Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln	"Couscous - Salat" ^{a1} <i>Kalt Gericht</i> mit Paprikaschoten, Lauch, fruchtige Tomaten, Petersilie und Feta-Käse ^g dazu Curry-dip ^g
Dessert		Vanillepudding ^g	Vanillepudding	Vanillepudding
Freitag	10.10.2025	Hähnchenbrust in Tomatensauce ⁱ mit Schwäbische Eierknöpfe ^{a1,c} und BIO-Erbsengemüse	Karotten-Sesam Knusperschnitzel ^{a1,k} mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt ^g mit Schwäbische Eierknöpfe ^{a1,c} und BIO-Erbsengemüse	"Mediterraner Nudelsalat" ^{a1,g} <i>Kalt Gericht</i> mit Paprika, Tomaten und Pesto
Dessert		Grießbrei ^{a1,g} mit BIO-Apfelmark ³	Grießbrei ^{a1,g} mit BIO-Apfelmark ³	Grießbrei ^{a1,g} mit BIO-Apfelmark ³

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit !"

  Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B

 Die Menülinie 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.

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 (Kaschnuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie),
 h8 (Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse] | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und
 Sesamsamenerzeugnisse | 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

 Menüs mit Rindfleisch

 Menüs mit Geflügelfleisch

 Menüs mit Fisch

 Vegetarisches Menü

 Veganes Menü

 geeignet für glutenfrei

 geeignet für laktosefrei