

MW	44	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Bio-Speiseplan)
Montag	27.10.2025	BIO-"Kartoffel-Gemüse-Puffer" ^{a4,c} Karotten, Pastinaken, Erbsen, Mais und Romanesco mit Kräuter dip aus BIO-Joghurt _g dazu Rote Bete Salat	BIO-Gnocchi _{a1} mit BIO-fruchtiger Tomatensoße _{ij} und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _{c,g} dazu Karottensalat aus BIO-Karotten	BIO-Eierknöpfe _{a1,c} mit BIO-Käsesoße _g und BIO-Karottensalat
Dessert		BIO-Joghurt _g mit BIO-Beerenmischung	BIO-Joghurt _g mit BIO-Beerenmischung	BIO-Joghurt _g mit BIO-Beerenmischung
Dienstag	28.10.2025	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse _{g,ij} aus BIO-Erbsen und BIO-Vollkornbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k}	"Karotteneintopf" mit BIO-Karotten, Sellerie und BIO-Kartoffeln _{ij} dazu BIO-Dinkelbrötchen _{a1,a5}	BIO-Suppe von Erbsen _{g,ij} und Bio-Dinkelbrötchen _{a1,a5}
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Bio-Obst der Saison
Mittwoch	29.10.2025	BIO-Vollkorn-Penne _{a1} mit Pesto sauce _{g,h4} und Parmesankäse _g dazu Karottensalat aus BIO-Karotten	Vorsuppe: Tomatencremesuppe _g BIO-Eierkuchen _{a1,a5,c,g,ij} mit BIO-Apfelmus ³ dazu Zucker-Zimt	BIO-Gemüsegeschnetzeltes mit Paprika, Mais, Erbsen und BIO-Kartoffelpüree _g dazu BIO-Blattsalat mit Gartenkräuter Dressing
Dessert		BIO-Schokopudding _g	BIO-Schokopudding _g	BIO-Schokopudding _g
Donnerstag	30.10.2025	Rinderfrikadelle _{a1,c} in Bratensoße mit BIO-Balkangemüse und BIO-Schwäbische Eierknöpfe _{a1,c}	Gemüsefrikadelle _{a1,c} mit BIO-Joghurt-Dip _g mit BIO-Ratatouillegemüse und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln	BIO-Polenta Käse Schnitte _{c,g} und BIO-Joghurt-Dip _g auf BIO-Ratatouillegemüse
Dessert		Obst der Saison	BIO-Obst der Saison	BIO-Obst der Saison
Freitag	31.10.2025	Wildlachsfilet _d in Senfsauce _g mit BIO-Vollkornreis _{a1} und Gurkensalat mit Essig & Öl _{ij} aus BIO-Gurken	BIO-Vollkorn-Penne _{a1} Gemüse-Bolognese _i aus BIO-Gemüse und BIO-Gurkensalat mit Dill und BIO-Joghurt _{g,j}	BIO-Schmetterlingsnudeln _{a1} mit BIO-Spinat-Käse-Sauce _g und BIO-Gurkensalat
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	BIO-Obst der Saison

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/Phenylalinquelle), 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 Sesamsamerzeugnisse | 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 Weichtiererezeugnisse

- Menüs mit Rindfleisch
- Menüs mit geflügel Fleisch
- Menüs mit Fisch
- Menüs mit Schwein

- Vegetarisches Menü
- Veganes Menü
- geeignet für glutenfrei
- geeignet für laktosefrei