



EU-Zugelassener Großküchenbetrieb Zulassung Nr. DE BY 30536 EG

Speiseplan orientiert sich nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

|                                   | Montag                                                                                                                | Dienstag                                                                                           | Mittwoch                                                                                    | Donnerstag                                                                                                             | Freitag                                                                                 |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>KW 44</b><br>26.10.-30.10.2026 | Backerbsensuppe<br>(Gemüsebrühe Bio)<br>(A1,C,G)<br><br>Kaiserschmarrn (A1,C,G)<br>mit Bio-Apfelmus (3)<br>(ungesüßt) | Geflügel-<br>Hackbällchen (A1,C)<br>an Soße (G) mit<br>Bio-Nudeln (G)<br><br>Salat                 | Kürbis-<br>Kartoffel-Gulasch<br>(alles-Bio)<br>mit Kaisersemmel (A1)<br><br>Fruchtquark (G) | Käse-<br>Tortellini (A1,C,G)<br>mit fruchtiger<br>Tomatensoße<br><br>Obst der Saison                                   | Reiberknödel (L,2,3)<br>mit<br>Soße<br><br>Rohkost mit Dip (G)<br>(Dip Bio)             |
| <b>KW 45</b><br>02.11.-06.11.2026 | Seelachs paniert (A1,D)<br>mit<br>Bio-Kartoffeln<br><br>Obst der Saison                                               | Gebratene Bio-<br>Nudeln (A1) mit Ei (C)<br>und Bio-Gemüse<br><br>Rohkost mit Dip (G)<br>(Dip Bio) | Chicken Crossis (A1)<br>mit<br>Kartoffelbrei (G)<br><br>Salat                               | Rotes Linsengemüse<br>mit (Linsen-Bio,<br>Karotten-Bio und<br>Pastinaken )<br>an Bio-Spätzle (A1,C)<br><br>Pudding (G) | Bio-Karottensuppe<br>(alles Bio)<br><br>Milchreis (G)<br>(Milch-Bio)<br>mit Kompott (3) |

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen :

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) geschwefelt, 7) Süßungsmittel

A) Gluten (glutenhaltiges Getreide), A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch(Laktose),

H) Schalenfrüchte, H1: Mandeln, H2: Haselnüsse, H3: Walnüsse, H4: Kaschunüsse, H5: Pecannüsse, H6: Paranüsse, H7: Pistazien, H8: Macadamianüsse,

I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere

Vegan



Änderungen vorbehalten



**Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:**

Joghurt natur, Quark natur, Gemüsebrühe, Nudeln, Reis, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Apfelmus, Spätzle, Milch, Kartoffeln, Kürbis