



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
KW 10 02.03.-06.03.2026	Bio-Gnocchi ^(A1,C) an Tomaten- Gemüseragout ★ Fruchtquark ^(G)	Seelachsfilet in Kürbiskernpanade ^(A1,D) mit Bio-Kartoffeln ★ Rohkost mit Dip ^(G) (Dip Bio)	Käsespätzle ^(A1,C,G) (Spätzle-Bio) mit Bio-Gemüse ★ Obst der Saison	Geflügelpflanzerl ^(A1,C) mit Soße ^(G) und Bio-Nudeln ^(A1) ★ Salat	Bio-Brokkolisuppe ^(A1,C) (alles Bio) ★ Milchreis ^(G) (Milch-Bio) mit Kompott ⁽³⁾
KW 11 09.03.-13.03.2026	Maultaschensuppe ^(A1,C) (Gemüsebrühe-Bio) ★ Eierpfannkuchen ^(A1,C,G) mit Erdbeermarmelade ⁽³⁾	Chicken Crossis ^(A1) mit Kartoffelbrei ^(G) ★ Salat	Bergkäsenocken ^(A1,C,G) an Champignon- rahmsoße ^(G) ★ Rohkost mit Dip ^(G) (Dip Bio)	Schinkennudeln (Bio-Nudeln ^(A1)) mit Putenschinken ⁽⁵⁾ an Tomatensoße ★ Obstsalat ⁽³⁾	Schupfnudeln ^(A1,C) gebraten mit Karottengemüse ^(G) (Karotte-Bio) ★ Pudding ^(G)

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



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

Joghurt natur, Quark natur, Gemüsebrühe, Nudeln, Kartoffeln, Spätzle, Gnocchi, Milch, Gemüse, Karotte, Brokkoli

Änderungen vorbehalten