



EU-Zugelassener Großküchenbetrieb Zulassung Nr. DE BY 30536 EG
 Speiseplan orientiert sich nach DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 22 25.05.-29.05.2026	Feiertag ★	Butterklößchensuppe (A1,C,G) (Gemüsebrühe-Bio) ★ Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Erdbeermarmelade (3)	Hähnchenpfanne an Curryrahm (G) mit Bio-Reis ★ Salat	Bio-Vollkornnudeln (A1) mit veganer-Bolognese (F) ★ Fruchtquark (G)	Reiberknödel (L,2,3) mit Soße ★ Rohkost mit Dip (G) (Dip Bio)
KW 23 01.06.-05.06.2026	Käse-Tortellini (A1,C,G) mit fruchtiger Tomatensoße ★ Obst der Saison	Geflügelpflanzerl (A1) an Rahmsoße (G) mit Kartoffelbrei (G) ★ Salat	Seelachs in „Reis-Popper“ Panade (A1,D) mit Bio-Kartoffeln ★ Rohkost mit Dip (G) (Dip Bio)	Feiertag ★	Chili sin Carne (F) (vegan) mit Bio-Reis ★ Pudding (G)

Änderungen vorbehalten

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, Reis,