

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
11.05.2026	12.05.2026	13.05.2026	14.05.2026
Hähnchenpfanne an Curryrahm ^(G) mit Bio-Reis und Salat oder Bio-Spaghetti ^(A1) mit veganer Bolognese ^(F)  (Parmesan ^(G) nicht vegan) und Salat ★ Pfirsich- Maracujajoghurt ^(G)	Putengulasch mit Bio-Spätzle ^(A1,C) und Salat oder Zucchini paniert ^(A1,C) mit Kartoffelpüree ^(G) und Salat ★ Gemüsesticks mit Dip ^(G) (Dip-Bio)	Maultaschensuppe ^(A1,C) vegetarisch (Gemüsebrühe Bio) ★ Bratwürstl ⁽⁵⁾ (Schwein) mit Sauerkraut und Semmel ^(A1) oder Germknödel mit Kirschfüllung ^(A1,C) und Vanillesoße ^(G) (Milch-Bio)	Feiertag ★

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

A)Gluten (glutenhaltiges Getreide), A1:Weizen,A2:Roggen,A3:Gerste,A4:Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch(Laktos e),
 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
 1)Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) geschwefelt, 7) Süßungsmittel

vegan 



Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:
 Joghurt natur, Quark natur, Gemüsebrühe, Nudeln, Reis, Milch, Spätzle