

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
18.05.2026	19.05.2026	20.05.2026	21.05.2026
Hähnchenbrustfilet natur an Paprikarahmsoße ^(G) mit Kroketten und Salat oder Tortellini Formaggio ^(A1,C,G) an fruchtiger Tomatensoße, Parmesan ^(G) und Salat  Schokopudding ^(G)	Currywurst ⁽⁵⁾ (Schwein) in pikanter Fruchtsoße mit Country Potatoes und Salat oder Käsespätzle ^(A1,C,G) (Spätzle Bio) mit Bio-Gemüse und Salat  Obst der Saison	Bio-Spaghetti ^(A1) mit Sauce Bolognese (Rind), Parmesan ^(G) und Salat oder Geb.Blumenkohl ^(A1,C) mit Kartoffelpüree ^(G) , Schnittlauchdip ^(G) (Dip-Bio) und Salat  Heidelbeerjoghurt ^(G)	Butterklößchensuppe ^(A1,C,G) (Gemüsebrühe Bio)  Seelachs paniert ^(A1,D) mit Bio-Kartoffeln, Remoulade ^(A,C,I) und Salat oder Eierpfannkuchen ^(A1,C,G) mit Erdbeermarmelade

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, Spätzle, Gemüse, Kartoffeln,

