

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
06.07.2026	07.07.2026	08.07.2026	09.07.2026
Schinkennudeln (Bio-Nudeln ^(A1) mit Putenschinken ⁽⁵⁾) an Tomatensoße und Salat oder Bergkäsenocken ^(A1,C,G) an Champignonrahm ^(G) und Salat  Bio-Grießpudding ^(A1,G)	Rindersaftgulasch mit Paprika, Bio-Reis und Salat oder Kartoffelrösti mit Kräuterquark ^(G) (Quark-Bio) und Salat  Obst der Saison	Grießnockerlsuppe ^(A1,C,G) (Gemüsebrühe Bio)  Seelachs paniert ^(A1,D) mit Bio-Kartoffeln, Remoulade ^(A,C,I) und Salat oder Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Bio-Apfelmus ⁽³⁾ (ungesüßt)	Lasagne Bolognese (Rind) ^(A1,C,G) mit Salat oder Chili sin Carne ^(F) (vegan) mit  Bio-Reis und Salat  Heidelbeerjoghurt ^(G)

Änderungen vorbehalten

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, Kartoffeln, Reis, Apfelmus, Grießpudding