

Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kita's" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet

Woche 40 om 29.09.2025 bis 03.10.2025	Montag 29.09.2025	Dienstag 30.09.2025	Mittwoch 01.10.2025	Donnerstag 02.10.2025	Freitag 03.10.2025
Tagesgericht	Börekaufauf mit Weichkäse(A,B1,F) dazu Selleriesalat(A)	"Pierogi" Teigtaschen mit Kartoffel- Quarkfüllung(A,B1,F) dazu Kräutersoße und Gurkensalat(A,D)	Linsenbolognese(C) mit Makkaroni(B1)	"Cowboy Nudelpfanne" mit Rinderhack, Paprika, Tomaten und Erbsen (A,B1,C)	Wir wünschen einen schönen Feiertag
Nachtisch	Pflaume	Pudding(A)	Apfel	Himbeerjoghurt(A)	
Es gibt auch Speiseangebote für Diabetiker und Sonderkostformen !					
Bei Rückfragen und Bestellungen wenden Sie sich bitte direkt an unser Küchenteam Tel.: 0 68 42 - 510 93 -21, Fax: -24					

Symbol-Übersicht



A **Milch** und Erzeugnisse daraus



B **Glutenhaltiges Getreide**
namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus



C **Sellerie** und Erzeugnisse daraus



D **Senf** und Erzeugnisse daraus



E **Fische** und Erzeugnisse daraus



F **Eier** und Erzeugnisse daraus



G **Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus



H **Weichtiere** und Erzeugnisse daraus



I **Lupinen** und Erzeugnisse daraus



J **Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus



K **Krebstiere** und Erzeugnisse daraus



L **Sesam** und Erzeugnisse daraus



M **Schwefeldioxid und Sulphite** mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr



N **Soja** und Erzeugnisse daraus

Spezifikation:

Glutenhaltiges Getreide

B1 Weizen

B2 Dinkel

B3 Roggen

B4 Gerste

B5 Kamut

B6 Einkorn

B7 Emmer

B8 Hafer

Schalenfrüchte

G1 Mandeln

G2 Haselnüsse

G3 Walnüsse

G4 Kaschunüsse

G5 Pekannüsse

G6 Paranüsse

G7 Pistazien

G8 Macadamianüsse

