

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 gezeichnet



Woche 50 om 08.12.2025 12.12.2025	Montag 08.12.2025	Dienstag 09.12.2025	Mittwoch 10.12.2025	Donnerstag 11.12.2025	Freitag 12.12.2025
Tagesgericht	Gemüsemaultaschen in der Eihülle(A,B1,C,F) mit Karottensalat	Hähnchenbrust Piccata(A,B1) mit Tomaten-Zucchinigemüse und Spaghetti(B1)	Wildlachsfilet mit Zitronen-Buttersoße(A,B1) dazu Kartoffeln und Gurkensalat(D)	Geheirate mit Dinkelknöpfle(B1,B2,F) dazu Kräutersoße und Blattsalat in Essig-Öl Dressing	Vegetraische Frühlingsrolle(B1,F,N) mit Currysoße und Kartoffeln
Nachtisch	Apfel	Pudding(A)	Banane	Himbeerjoghurt(A)	Nuß Karamell Kuchen(A,B1,F,G)
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



Milch und Erzeugnisse daraus



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



Senf und Erzeugnisse daraus



Fische und Erzeugnisse daraus



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



Weichtiere und Erzeugnisse daraus



Erdnüsse und Erzeugnisse daraus



Krebstiere und Erzeugnisse daraus



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



Soja und Erzeugnisse daraus



Sellerie und Erzeugnisse daraus



Eier und Erzeugnisse daraus



Lupinen und Erzeugnisse daraus



Sesam und Erzeugnisse daraus

Spezifikation:

Glutenhaltiges Getreide	Schalenfrüchte
B1 Weizen	G1 Mandeln
B2 Dinkel	G2 Haselnüsse
B3 Roggen	G3 Walnüsse
B4 Gerste	G4 Kaschunüsse
B5 Kamut	G5 Pekanüsse
B6 Einkorn	G6 Paranüsse
B7 Emmer	G7 Pistazien
B8 Hafer	G8 Macadamianüsse

