

## Speiseplan vom 04.11.2024 bis 08.11.2024 KW45

	Montag 04.11.2024	Dienstag 05.11.2024	Mittwoch 06.11.2024	Donnerstag 07.11.2024	Freitag 08.11.2024
<b>Menü 1</b>	Ofenkartoffeln [SE / kcal: 91] Kräuterquark [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 147] Möhrensalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 54] 	Möhren-Kokos-Curry mit roten Linsen und Zwiebeln [GG, WZ, SE / kcal: 68] Vollkornreis [kcal: 106] 	Tomatencremesuppe mit Bio-Tomaten, Reismudel-Einlage und Bio-Leinsamen [EI, WZ, ML, GG / kcal: 65] eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 	Linsenragout mit Möhren, Sellerie und Lauch in vegetarischer Bratensauce [GG, WZ, SU, SL / 12 / kcal: 140] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 74] 	4 vegetarische Nuggets auf Reisbasis [GG, GE, WZ, GE / 16 / kcal: 236] Tomatenreis [kcal: 96] Erbsen "natur" [kcal: 83] 
<b>Menü 2</b>	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Tomaten und Bio-Zwiebeln [GG, GE, SO, WZ, SE / kcal: 76] Vollkornreis [kcal: 106] 	Lachswürfel in Zitronen-Dill-Sauce [FI, ML, GG, WZ, EI / kcal: 76] Pasta [GG / kcal: 118] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Hähnchenbrust "natur" in [kcal: 116] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Langkornreis [kcal: 101] Rotkohl-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing [SE / 2 / kcal: 49] 	3 Eierpannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Rote Grütze "kalt" [kcal: 49] 	Eier-Spätzle [EI, GG, WZ / kcal: 361] Käsesauce [ML, GG, WZ / kcal: 32] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 87] 
<b>Menü 3</b>	Paniertes Hähnchenschnitzel [GG, WZ, EI, GE, ML / kcal: 211] Karotten in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 82] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Kleine Geflügelklößchen in Tomaten-Basilikum-Sauce [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 95] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] 	Mediterraner Kartoffelaufwurf mit Bio-Zucchini, Paprika, Kräutern und Gouda überbacken [GG, WZ, EI, ML / kcal: 90] 	Hähnchengulasch mit Paprika und Zwiebeln [SU, GG, WZ / 12 / kcal: 72] Pasta [GG / kcal: 118] 	Pasta [GG / kcal: 118] Grünes Pesto mit Spinat "kalt" [EI, ML / kcal: 135] Maissalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 73] 
<b>Dessert 1</b>	Frischobst [kcal: 52] 	Apfelquark [ML / 2 / kcal: 108] 	Frischobst [kcal: 52] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Vanillepudding [ML / kcal: 104] 
<b>Dessert 2</b>	Heidelbeerquark [ML / kcal: 106]	Frischobst [kcal: 52]	Kirschjoghurt [ML / kcal: 77]	Frischobst [kcal: 52]	Frischobst [kcal: 52]

Mit Bio-Produkt(en) aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

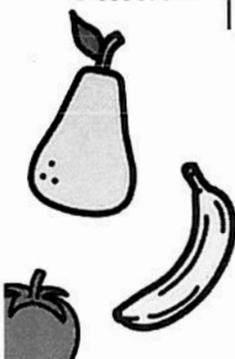
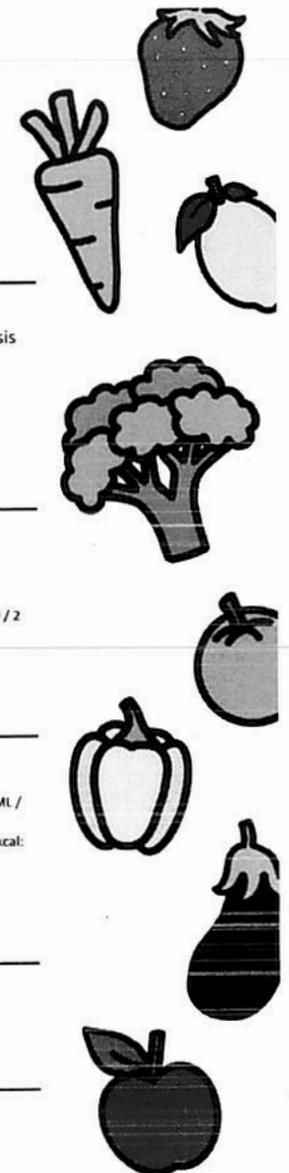
"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten\* (WZ Weizen\*, RO Roggen\*, GE Gerste\*, DI Dinkel\*, HF Hafer\*, KA Kamut\*, HY Hybridstämme\*), KT Krebstiere, EI Ei\*, FI Fisch\*, EN Erdnüsse\*, SO Soja\*, ML Milch einschließlich Laktose\*, SF Schalenfrüchte\* (MA Mandel\*, HN Haselnuss\*, WN Walnuss\*, KN Cashewnuss\*, PC Pekannuss\*, PA Paranuss\*, PI Pistazien\*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss\*), SL Sellerie\*, SE Senf\*, SM Sesam\*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite\*, LU Lupinen\*, WT Weichtiere\* (\*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein.

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionenmenü



## Speiseplan vom 11.11.2024 bis 15.11.2024 KW46

	Montag 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 13.11.2024	Donnerstag 14.11.2024	Freitag 15.11.2024
<b>Menü 1</b>	Pasta [GG / kcal: 118] Bio-Tomaten-Pesto "kalt" [ML / 7 / kcal: 119] Romanobohnen "natur" [kcal: 35]   	Karotten-Mix aus gelben und orangenen Möhrenscheiben in Béchamel-Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 23] Salzkartoffeln [kcal: 73] Maissalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, Ei, SE, ML, SU / 2 / kcal: 78]  	Grießbrei [ML, GG, WZ / kcal: 87] Kirschkompott "kalt" [kcal: 84]  	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken [ML, Ei, GG, WZ / kcal: 109] Blattsalat mit Möhrenstiften und Bio-Sonnenblumenkernen [kcal: 67] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 74]   	Soja-Bolognese mit Soja-Hack, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, GE, SO, WZ / kcal: 54] Vollkornreis [kcal: 106]   
<b>Menü 2</b>	Kürbiscremesuppe mit Süßkartoffelwürfeln, roten Linsen und Bio-Leinsamen [ML, GG, WZ / kcal: 92] eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]   	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Gouda überbacken [GG, WZ, ML, Ei / kcal: 203] Fingermöhren "natur" [kcal: 23]  	Geflügelfrikadelle in [GG, WZ, Ei, SL, SE / kcal: 231] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Pasta [GG / kcal: 118] Brechbohnen "natur" [kcal: 33]  	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Erbsen "natur" [kcal: 83]  	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Tomaten-Feta-Dip [GG, WZ, Ei, SE, ML / kcal: 143] Weißkohlsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 45]  
<b>Menü 3</b>	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 79] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] 	Gemüsefrikadelle [GG, WZ, Ei, HF / kcal: 128] Langkornreis [kcal: 101] Erbsen und Möhren in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 44] 	4 vegetarische Gemüsebällchen (Köttbullar) [Ei / kcal: 149] Preiselbeeren-Rahmsauce [SU, ML, GG, WZ / 12 / kcal: 33] Langkornreis [kcal: 101] 	Hühnersuppe mit Hühnerfleischwürfeln, Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 62] Fladenbrot [GG, SM, WZ / kcal: 233]  	Thunfisch mit Zucchini in Bio-Tomaten-Sauce [FI, GG, WZ / kcal: 50] Pasta [GG / kcal: 118]  
<b>Dessert 1</b>	Frischobst [kcal: 52] 	Erdbeeryoghurt [ML / kcal: 75] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Frischobst [kcal: 52] 	Quarkspeise "leicht gesüßt" [ML / kcal: 112] 
<b>Dessert 2</b>	Pfirsichkompott [kcal: 66] 	Frischobst [kcal: 52]	Frischobst [kcal: 52] 	Aprikosenjoghurt [ML / kcal: 78] 	Frischobst [kcal: 52] 

 Mit Bio-Produkt(en) aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

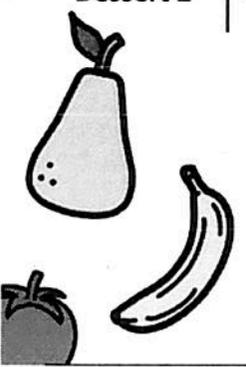
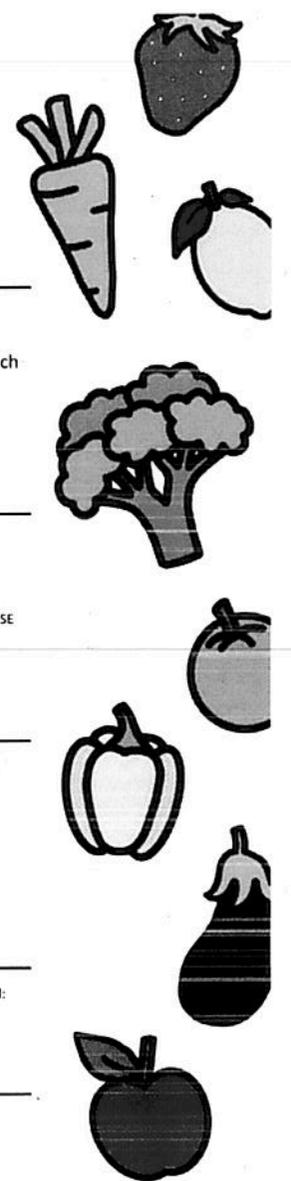
"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten\* (WZ Weizen\*, RO Roggen\*, GE Gerste\*, DI Dinkel\*, HF Hafer\*, KA Kamut\*, HY Hybridstämme\*), KT Krebstiere\*, EI Ei\*, FI Fisch\*, EN Erdnüsse\*, SO Soja\*, ML Milch einschließlich Laktose\*, SF Schalenfrüchte\* (MA Mandel\*, HN Haselnuss\*, WN Walnuss\*, KN Cashewnuss\*, PC Pekannuss\*, PA Paranuss\*, PI Pistazien\*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss\*), SL Sellerie\*, SE Senf\*, SM Sesam\*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite\*, LU Lupinen\*, WT Weichtiere\* ("und daraus gewonnene Erzeugnisse). Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein.

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü



## Speiseplan vom 18.11.2024 bis 22.11.2024 KW47

Konzeptionstag

	Montag 18.11.2024	Dienstag 19.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024
<b>Menü 1</b>	Vegetarischer Erbseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 54] eine Scheibe Vollkornbrot [GG, WZ / kcal: 250]   	Kürbisfrikadelle mit Steckrübe [WZ, GG / kcal: 93] Langkornreis [kcal: 101] Karotten in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 82]  	Spaghetti [GG, WZ / kcal: 117] Kokossauce mit Zucchini, Paprika und Möhren [ML, GG, WZ / kcal: 37] Blattsalat mit Möhrenstiften und Bio-Sonnenblumenkernen [kcal: 67] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 74]   	Spitzkohl-Curry mit Süßkartoffelwürfeln, roten Linsen, Zwiebeln und Kokosmilch [ML, GG, WZ, SE / kcal: 98] Langkornreis [kcal: 101]  	<del>3 Eierpannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 188] Apfelkompott "kalt" [2 / kcal: 69]  </del>
<b>Menü 2</b>	Nudelgratin mit Tomaten und Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 56] Wachbohnsalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 48]  	Mediterranes Lachs-Gemüseragout mit Bio-Zucchini, Paprika und Zwiebeln [FI, GG, WZ / kcal: 79] Pasta [GG / kcal: 118]   	Ofenkartoffeln [SE / kcal: 91] Käse-Lauch-Sauce mit Paprika [ML, GG, WZ / kcal: 28] Möhrensalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 54]  	Paniertes Hähnchenschnitzel [GG, WZ, EI, GE, ML / kcal: 211] Kartoffel-Möhren-Stampf [ML, ML / 2 / kcal: 38] Rotkohl [7 / kcal: 37]  	<del>Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 98] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 32] Gurkensalat [kcal: 9] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 87]  </del>
<b>Menü 3</b>	Hühnerfleischwürfel mit Früchten in Curryrahmsauce [ML, GG, WZ, SE / 12 / kcal: 90] Langkornreis [kcal: 101] 	2 Putenbällchen in [EI, SE, WZ, GG, ML, SL / kcal: 270] Weißer Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 32] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rote Bete [4 / kcal: 22] 	Gemüse-süß-sauer (Auberginen, Möhren, Paprika, Zwiebeln) [SU, GG, SE, WZ / 2, 7 / kcal: 50] Langkornreis [kcal: 101] 	Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf mit Gouda überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 110] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 87] 	<del>Klare Gemüsesuppe mit Geflügelwurstscheiben, Reiseinlage, Möhren, Sellerie und Lauch [EI, WZ, SL, ML, SE, GG / 1, 16 / kcal: 111] eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] </del>
<b>Dessert 1</b>	Frischobst [kcal: 52] 	Pfirsichjoghurt [ML / kcal: 78] 	Schokopudding [ML / kcal: 115] 	Frischobst [kcal: 52] 	Möhrensticks [kcal: 32] 
<b>Dessert 2</b>	Birnenquark [ML / kcal: 108]	Frischobst [kcal: 52]	Frischobst [kcal: 52]	Waldfruchtjoghurt [ML / kcal: 76]	Frischobst [kcal: 52]

 Mit Bio-Produkt(en) aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

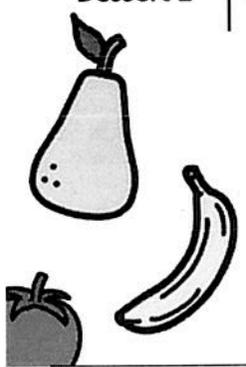
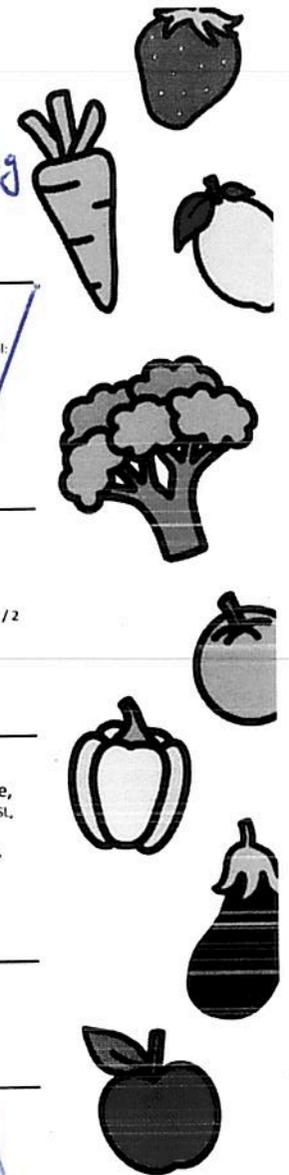
"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten\* (WZ Weizen\*, RO Roggen\*, GE Gerste\*, DI Dinkel\*, HF Hafer\*, KA Kamut\*, HY Hybridstämme\*), KT Krebstiere\*, EI Ei\*, FI Fisch\*, EN Erdnüsse\*, SO Soja\*, ML Milch einschließlich Laktose\*, SF Schalenfrüchte\* (MA Mandel\*, HN Haselnuss\*, WN Walnuss\*, KN Cashewnuss\*, PC Pekannuss\*, PA Paranuss\*, PI Pistazien\*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss\*), SL Sellerie\*, SE Senf\*, SM Sesam\*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite\*, LU Lupinen\*, WT Weichtiere\* (\*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein.

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü



## Speiseplan vom 25.11.2024 bis 29.11.2024 KW48

	Montag 25.11.2024	Dienstag 26.11.2024	Mittwoch 27.11.2024	Donnerstag 28.11.2024	Freitag 29.11.2024
<b>Menü 1</b>	Kartoffelgratin mit Gouda überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 112] Romanobohnen "natur" [kcal: 35] 	Bolognese mit roten und braunen Linsen, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 73] Pasta [GG / kcal: 118]  	Gemüsefrikadelle [GG, WZ, EI, HF / kcal: 128] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 68] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Kirschkompott "kalt" [kcal: 84] 	Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 68] Käsesauce [ML, GG, WZ / kcal: 32] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 74] 
<b>Menü 2</b>	Vegetarische Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Tomatensauce [GG, WZ, ML / kcal: 164] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 49] 	Rinder-Bolognese mit Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Vollkornreis [kcal: 106]   	Vegetarischer Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 56] eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252]  	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64] Langkornreis [kcal: 101]  	Ofenkartoffeln [SE / kcal: 91] Mais "natur" [kcal: 109] Paprika-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 133] 
<b>Menü 3</b>	Eine Geflügelbockwurst in [ML, SL, SE / 1, 16 / kcal: 253] Currysauce [GG, WZ / 7 / kcal: 36] Backkartoffeln [GG, SE / kcal: 91] 	Thunfisch-Pasta-Auflauf mit Bio-Tomaten und Gouda überbacken [GG, WZ, FI, ML, EI / kcal: 65] Erbsen "natur" [kcal: 83]  	Mexikanisches Sojaragout mit Tomaten, Paprika, Mais und Kidneybohnen [GG, GE, SO, WZ / kcal: 65] Langkornreis [kcal: 101] Sauerrahm-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 126] 	2 Maultaschen (Spinat, Karotten, Zwiebeln, Sellerie) in [EI, GG, WZ, SL, SE / kcal: 186] Gemüsesuppe mit Erbsen, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 63] eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Geflügelfrikadelle in [GG, WZ, EI, SL, SE / kcal: 231] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rotkohl [7 / kcal: 37] 
<b>Dessert 1</b>	Kirschquark [ML / kcal: 107] 	Frischobst [kcal: 52] 	Joghurtspeise "leicht gesüßt" [ML / kcal: 78] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Frischobst [kcal: 52] 
<b>Dessert 2</b>	Frischobst [kcal: 52]	Apfelmus [2 / kcal: 69]	Frischobst [kcal: 52]	Frischobst [kcal: 52]	Zitronenjoghurt [ML / kcal: 77]

 Mit Bio-Produkt(en) aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten\* (WZ Weizen\*, RO Roggen\*, GE Gerste\*, DI Dinkel\*, HF Hafer\*, KA Kamut\*, HY Hybridstämme\*), KT Krebstiere\*, EI Ei\*, FI Fisch\*, EN Erdnüsse\*, SO Soja\*, ML Milch einschließlich Laktose\*, SF Schalenfrüchte\* (MA Mandel\*, HN Haselnuss\*, WN Walnuss\*, KN Cashewnuss\*, PC Pekannuss\*, PA Paranuss\*, PI Pistazien\*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss\*), SL Sellerie\*, SE Senf\*, SM Sesam\*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite\*, LU Lupinen\*, WT Weichtiere\* (\*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein.

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

