

Liebe Familien,

Sie wollen wissen, welche Gerichte aktuell für Ihre Kinder in unseren Küchen gezaubert werden? Dann werfen Sie gerne hier einen Blick auf unsere Speisepläne.

Unsere Küchen-Crew hat diesen Winterspeiseplan für Sie zusammengestellt. So können Sie auf den Tag genau einsehen, was Ihre Kinder am nächsten Tag von uns serviert bekommen. Unsere Köche*Köchinnen und Küchenkräfte haben es sich zur Aufgabe gemacht, leckere und gesunde Kreationen für die Kinder zuzubereiten.

Unsere Speisepläne sind so aufgebaut, dass sich die Pläne „1“ bis „8“ jede Woche abwechseln. Nach acht Wochen wiederholt sich der Ablauf und wir beginnen wieder mit dem Plan „1“.

Wir wünschen einen guten Appetit!
Ihr Joki-Team



Andreas Greiner
*Küchenkoordinator
AcadeMedia Süd*



Übersicht Kalenderwoche

Plan	Kalenderwoche			
1	KW 41	KW 49	KW 5	KW 13
2	KW 42	KW 50	KW 6	KW 14
3	KW 43	KW 51	KW 7	KW 15
4	KW 44	KW 52	KW 8	KW 16
5	KW 45	KW 1	KW 9	KW 17
6	KW 46	KW 2	KW 10	KW 18
7	KW 47	KW 3	KW 11	KW 19
8	KW 48	KW 4	KW 12	KW 20



1

KW 41 | KW 49 | KW 5 | KW 13



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G) mit Knusperflakes, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Gemüsebutter (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Selbstgemischt schmeckt' uns am besten Buntes Müsli-Buffet (A3-A5, L) mit Naturjoghurt (G) oder Haferdrink (A4), dazu frisches Obst der Saison	Backen und genießen Frischer Hefezopf (A5, C, G) mit hausgemachtem Fruchtaufstrich, dazu Obst der Saison	Lauwarmes Haferporridge (A4) mit Apfel-/Birnenkompott, dazu Obst der Saison
Mittagessen	Pasta Tag Pasta „halb & halb“ (A1) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße, dazu knackiger Gurkensalat	Leckeres aus dem Suppentopf Sämige Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln (I) und Geflügelwienerte (nach Wahl), dazu selbstgemachtes Dinkelbrot (A5)	Saftige Rinder-Fleischpflanzerl (A5, C, J) mit Reis Vegetarische Alternative: Falafel-Taler (H, K, A5), dazu cremiges Wirsinggemüse (G, A4)	Gesund & vollwertig Gemüseragout aus Möhren, Kohlrabi und Bulgur (A1) in cremiger Soße (G, A4), dazu frischer Salat der Saison	Fisch-Lasagne mit Spinat (G, A4, C, A1) Vegetarische Alternative: Gemüse-Lasagne (G, A4, C, A1), dazu Apfel-Karotten-Salat
Brotzeit	Selbstbelegt schmeckt' uns am besten Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Margarine, Schnittkäse (G) und Essiggürkchen (L), dazu gemischte Rohkost	Lauwarmer Milchreis (G) nach Wahl mit Zimt und Rosinen, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Butter und Käsewürfeln (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Lauwarmes Rosmarin-Focaccia (A5) mit Frischkäse (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Backen und genießen Selbstgemachter Marmorkuchen (A5, C, G), dazu Obstsalat der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G) mit Knusperflakes, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Gemüsebutter (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Selbstgemischt schmeckt' s uns am besten Buntes Müsli-Buffer (A3-A5, L) mit Naturjoghurt (G) oder Haferdrink (A4), dazu frisches Obst der Saison	Backen und genießen Frischer Hefezopf (A5, C, G) mit hausgemachtem Fruchtaufstrich, dazu Obst der Saison	Lauwarmes Haferporridge (A4) mit Apfel-/Birnenkompott, dazu Obst der Saison
Mittagessen	Pasta Tag Pasta „halb & halb“ (A1) mit cremiger heller Soße (G, A4), dazu Gurken-Mais-Salat (L)	Leckeres aus dem Suppentopf Bunte Gemüsesuppe (A4, I) für kleine Feinschmecker mit Geflügelwienerte (nach Wahl) und selbstgemachtem Dinkelbrot (A5)	Hähnchen-Nuggets mit Knusperpanade (A1, A5) Vegetarische Alternative: Gemüsenuggets (G) mit Kartoffelspalten und fruchtigem Tomaten-Dip	Gesund und vollwertig Herbstliches Gemüse-Bulgur-Ragout (I, A1) mit Karotten, Zucchini, Paprika und Joghurt-Kräuter-Dip (G), dazu frischer Salat der Saison	Fischfilet (D) „Italienischer Art“ mit milder Senfsoße (G, A4) und Reis Vegetarische Alternative: Kartoffelrösti, dazu Tomato-Mozzarella-Salat (G, C)
Brotzeit	Selbstbelegt schmeckt' s uns am besten Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Margarine, Schnittkäse (G) und Essiggürkchen, dazu gemischte Rohkost	Lauwarmer Grießbrei (G) mit Beerenmus, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Kräuterfrischkäse (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Lauwarmes Rosmarin-Focaccia (A5) mit Butter (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Backen und genießen Selbstgemachter Apfelkuchen (A5, C, G), dazu frisches Obst der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),

B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse

(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G) mit Knusperflakes, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Gemüsebutter (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Selbstgemischt schmeckt' s uns am besten Buntes Müsli-Buffer (A3-A5, L) mit Naturjoghurt (G) oder Haferdrink (A4), dazu frisches Obst der Saison	Backen und genießen Frischer Hefezopf (A5, C, G) mit hausgemachtem Fruchtaufstrich, dazu Obst der Saison	Lauwarmes Haferporridge (A4) mit Apfel-/Birnenkompott, dazu Obst der Saison
Mittagessen	Pasta Tag Pasta „halb & halb“ (A1) mit cremiger Tomatensoße, dazu knackiger Gurkensalat	Leckerer Suppentopf Cremige Apfel-Sellerie-Suppe (A4, I), dazu Bulgur-Tomaten-Paprika-Salat	Mildes Chili con Carne Vegetarische Alternative: Chili sin Carne (F) mit Reismudeln (A1), dazu herblicher Blattsalat mit Apfeldressing (L)	Gesund und vollwertig Semmel-Knödelchen (C, G, A1) in feiner Champignon-Rahmsoße (G)	Wels-Bratwurst (D, C) Vegetarische Alternative: Gemüsestäbchen (G, C) mit Kartoffelpüree (G), Erbsengemüse und feiner Soße (I)
Brotzeit	Selbstbelegt schmeckt' s uns am besten Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Margarine, Schnittkäse (G) und Essiggürkchen (L), dazu gemischte Rohkost	Lauwarmer Schokoladenpudding (G), dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot (A2-A5,G,K) mit Kräuterfrischkäse (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Lauwarmes Rosmarin-Focaccia (A5) mit Butter (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Backen und genießen Selbstgemachter Birnenkuchen (A5,C,G), dazu Obst der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G) mit Knusperflakes, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Gemüsebutter (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Selbstgemischt schmeckt' uns am besten Buntes Müsli-Buffer (A3-A5, L) mit Naturjoghurt (G) oder Haferdrink (A4), dazu frisches Obst der Saison	Backen und genießen Frischer Hefezopf (A5, C, G) mit hausgemachtem Fruchtaufstrich, dazu Obst der Saison	Lauwarmes Haferporridge (A4) mit Apfel-/Birnenkompott, dazu Obst der Saison
Mittagessen	Pasta Tag Pasta „halb & halb“ (A1) mit mediterraner Soße und geriebenem Parmesan (G, C), dazu Rohkostsalat der Saison (L)	Leckerer Suppentopf Cremige Kartoffel-Karotten-Suppe mit Geflügelwienerte (nach Wahl), dazu selbstgemachtes Dinkelbrot (A5)	Ananas-Hähnchen-Kokos-Curry (G, H5, I) Vegetarische Alternative: Fruchtiges Gemüsecurry (H5, I), dazu Reis	Gesund & vollwertig Mediterrane Gemüselasagne (G, A1, C) mit Käse (G) überbacken, dazu bunter Blattsalat der Saison (L)	Gebratenes Fischfilet vom Seelachs (D) Vegetarische Alternative: Gemüseschnitzelchen, dazu Salzkartoffeln und Rahmgemüse (G)
Brotzeit	Selbstbelegt schmeckt' uns am besten Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Margarine, Schnittkäse (G), Essiggürkchen (L) und gemischter Rohkost	Lauwarmer Beeren-Quark-Auflauf (G, A1, C), dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Kräuterfrischkäse (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Lauwarmes Rosmarin-Focaccia (A5) mit Butter (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Backen und genießen Selbstgemachter Zitronenkuchen (A5,C,G), dazu Obstsalat der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),

B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse

(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



5

KW 45 | KW 1 | KW 9 | KW 17



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Frühstück

Hausgemachter
Fruchtjoghurt (G)
mit Knusperflakes, dazu
frisches Obst der Saison

Frisches Brot (A2-A5, G, K)
mit Gemüsebutter (G),
dazu
gemischte Rohkostplatte

**Selbstgemischt schmeckt's
uns am besten**
Buntes Müsli-Buffer (A3-A5,
L) mit Naturjoghurt (G) oder
Haferdrink (A4), dazu
frisches Obst der Saison

Backen und genießen
Frischer Hefezopf (A5, C,
G) mit hausgemachtem
Fruchtaufstrich, dazu
Obst der Saison

Lauwarmes
Haferporridge (A4) mit
Apfel-/Birnenkompott,
dazu Obst der Saison

Mittagessen

Pasta Tag
Kleine Ravioli (A1) mit
Gemüsefüllung und milder
Tomatensoße (A4), dazu
Paprika-Mais-Salat (L)

**Leckeres aus dem
Suppentopf**
Fruchtige Kürbis-Apfel-
Suppe mit
Geflügelwienerte (nach
Wahl), dazu
selbstgemachtes
Dinkelbrot (A5)

Saftiges Rinder-Gulasch
Vegetarische Alternative:
Tofu-Gulasch (F), dazu
Eierspätzle (A1, A5, C) und
Paprikagemüse

Gesund und vollwertig
Herbstliche Gemüse-
Couscous-Pfanne mit
Blumenkohl, Brokkoli und
Möhren (A1), dazu
Schmand-Dip (G)

Mildes Fisch-Gemüse-
Curry (H5, I)
Vegetarische Alternative:
Gemüse-Curry (H5,I), dazu
Reis und Gurkensalat

Brotzeit

**Selbstbelegt schmeckt's
uns am besten**
Frisch gebackenes Brot
(A2-A5, G, K) mit
Margarine, Schnittkäse
(G), Essiggürkchen (L)
und Gemüserohkost

Lauwarmer
Vanillepudding (G)
mit Birnen-Zimt-Kompott,
dazu
frisches Obst der Saison

Frisches Brot (A2-A5, G, K)
mit Kräuterfrischkäse (G),
dazu
gemischte Rohkostplatte

Lauwarmes Rosmarin-
Focaccia (A5) mit Butter
(G), dazu
gemischte Rohkostplatte

Backen und genießen
Selbstgemachter
Kürbiskuchen (A5, C, G),
dazu
Obst der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Hausgemachter Fruchtjoghurt (G) mit Knusperflakes, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Gemüsebutter (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Selbstgemischt schmeckt' s uns am besten Buntes Müsli-Buffet (A3-A5, L) mit Naturjoghurt (G) oder Haferdrink (A4), dazu frisches Obst der Saison	Backen und genießen Frischer Hefezopf (A5, C, G) mit hausgemachtem Fruchtaufstrich, dazu Obst der Saison	Lauwarmes Haferporridge (A4) mit Apfel-/Birnenkompott, dazu Obst der Saison
Mittagessen	Pasta Tag Pasta „halb & halb“ (A1) mit cremiger Blumenkohlsoße (G) und geriebenem Käse (G), dazu Tomatensalat (L)	Leckeres aus dem Suppentopf Fruchtige Tomatensuppe (A4) mit Bulgur (A1), dazu selbstgemachtes Dinkelbrot (A5)	Geflügel-Hackbraten (A5, C, J) Vegetarische Alternative: Linsenbratlinge, dazu Erbsen und Kartoffelspalten mit Bratensoße (I)	Gesund und vollwertig Bunte Paprika-Pastinaken-Karotten-Reis-Pfanne mit Béchamelsoße (G, A4), dazu Gurken-Mais-Salat	Gebratenes Welsfilet (D) Vegetarische Alternative: Gebratene Gemüsetaler (A1, I), dazu Wurzelgemüse (I), Couscous (A1) und Kräuterjoghurtdip (G)
Brotzeit	Selbstbelegt schmeckt' s uns am besten Frisch gebackenes Brot (A2-A5, G, K) mit Margarine, Schnittkäse (G), Essiggürkchen (L) und Gemüserohkost	Lauwarmer Zwetschgen-Crumble (G, A4, A5) mit Vanillesoße (G), dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot (A2-A5, G, K) mit Gemüsefrischkäse (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Lauwarmes Rosmarin-Focaccia (A5) mit Butter (G), dazu gemischte Rohkostplatte	Backen und genießen Selbstgemachter Schokoladenkuchen (A5, C, G), dazu Obst der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),

B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse

(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.



7

KW 47 | KW 3 | KW 11 | KW 19



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Frühstück

Hausgemachter
Fruchtjoghurt (G)
mit Knusperflakes, dazu
frisches Obst der Saison

Frisches Brot (A2-A5, G, K)
mit Gemüsebutter (G),
dazu
gemischte Rohkostplatte

**Selbstgemischt schmeckt's
uns am besten**
Buntes Müsli-Buffet (A3-A5,
L) mit Naturjoghurt (G) oder
Haferdrink (A4), dazu
frisches Obst der Saison

Backen und genießen
Frischer Hefezopf (A5, C,
G) mit hausgemachtem
Fruchtaufstrich, dazu
Obst der Saison

Lauwarmes
Haferporridge (A4) mit
Apfel-/Birnenkompott,
dazu Obst der Saison

Mittagessen

Pasta Tag
Pasta „halb & halb“ (A1)
mit herbstlicher Kürbis-
Orangensoße mit
geriebenem Käse (G, C),
dazu gemischter Salat der
Saison (L)

**Leckerer aus dem
Suppentopf**
Petersilienwurzelsuppe (A4)
mit Sonnenweizenkörnern
(A1) und Geflügelwienerte
(nach Wahl), dazu
selbstgemachtes
Dinkelbrot (A5)

Hühnerfrikassee (A4, G)
Vegetarische Alternative:
Ackerbohnenfrikassee (A4,
G), dazu Reis

Gesund und vollwertig
Überbackener Kohlrabi-
Kartoffel-Kürbis-Auflauf
(G, C)

Selbstgemachte
Fischstäbchen (D, A1, A5)
Vegetarische Alternative:
Kohlrabischnitzelchen (A1,
A5), dazu
Zitronenkartoffeln und
Remoulade (J, L)

Brotzeit

**Selbstbelegt schmeckt's
uns am besten**
Frisches Brot (A2-A5,G,K)
mit Margarine,
Schnittkäse (G),
Essiggürkchen (L) und
Gemüserohkost

Frische Rote Grütze mit
Vanillesoße (G)
und Dinkelzwieback zum
Knuspern (A5, C, G), dazu
frisches Obst der Saison

Frisches Brot (A2-A5, G, K)
mit Gemüsefrischkäse (G),
dazu
gemischte Rohkostplatte

Lauwarmes Rosmarin-
Focaccia (A5) mit Butter
(G), dazu
gemischte Rohkostplatte

Backen und genießen
Amerikaner mit
Zitronenguss (A5, C, G),
dazu
frischer Obstsalat der
Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Frühstück

Hausgemachter
Fruchtjoghurt (G)
mit Knusperflakes, dazu
frisches Obst der Saison

Frisches Brot (A2-A5, G, K)
mit Gemüsebutter (G),
dazu
gemischte Rohkostplatte

**Selbstgemischt schmeckt' s
uns am besten**
Buntes Müsli-Buffet (A3-A5,
L) mit Naturjoghurt (G) oder
Haferdrink (A4), dazu
frisches Obst der Saison

Backen und genießen
Frischer Hefezopf (A5, C,
G) mit hausgemachtem
Fruchtaufstrich, dazu
Obst der Saison

Lauwarmes
Haferporridge (A4) mit
Apfel-/Birnenkompott,
dazu Obst der Saison

Mittagessen

Pasta Tag
Pasta „halb & halb“ (A1)
mit milder Kichererbsen-
Curry-Soße (A4) und
geriebenem Parmesan (C,
G), dazu
Karotten-Apfel-Salat (L)

**Leckeres aus der
Suppenküche**
Cremige Kartoffel-
Steckrüben-Suppe (A4)
mit Geflügelwienerte
(nach Wahl), dazu
selbstgemachtes
Dinkelbrot (A5)

Mildes Curry-Puten-
Gulasch (A4)
Vegetarische Alternative:
Vegetarische Frikadellen
(A1, C, G) mit Sourcream,
dazu
Reis und Karotten-Erbsen-
Gemüse

Gesund und vollwertig
Gemüse-Ratatouille mit
Couscous (A1) und
Tomatensoße, dazu
frischer Salat der Saison
(L)

Gegrilltes Lachsfilet (D)
Vegetarische Alternative:
Linsenbratlinge, dazu
milde Senfsoße (G, A4, J)
und Salzkartoffeln

Brotzeit

**Selbstgemacht schmeckt' s
uns am besten**
Frisches Brot (A2-A5, G, K)
mit Butter (G), Schnittkäse
(G), Essiggürkchen (L) und
Gemüserohkost

Gesunde Powerriegel (A4,
H5) aus Hafer, Datteln und
Bananen, dazu
frisches Obst der Saison

Frisches Brot (A2-A5, G, K)
mit Kräuterfrischkäse (G),
dazu
gemischte Rohkostplatte

Lauwarmes Rosmarin-
Focaccia (A5) mit einer
Frischkäsevariation der
Küche und/oder Butter
(G), dazu
frisches Obst/Rohkost

Backen und genießen
Leckere Grießschnitte
(A5, C, G), dazu
frisches Obst der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard.