




SPEISEPLAN

WOCHE 45-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 06.11.2023	Semmelknödel mit Rahmsoße, Blattsalat, Vinaigrette A1,C,G,I,J,5	Veg. Erbseneintopf, Vollkornbrötchen A1	Himbeerquark G,5
Dienstag 07.11.2023	Käsespätzle, Blattsalat, Essig-ÖL-Dressing A1,C,G,I,J,5	Kartoffel/Gemüse- auflauf, Blattsalat, Essig-ÖL-Dressing G,C,I,J,5	Obstsalat 5
Mittwoch 08.11.2023	Bratwurst (Geflügel), Rotkohl, Salzkartoffeln	Veg. Wurst, Rotkohl, Salzkartoffeln	Vollkornkekse A1, C, G, 5
Donnerstag 09.11.2023	Gnocchi mit Pesto soße, Blattsalat mit Joghurt - dressing H1, A1, H,E,I	Gemüselasagne, Blattsalat mit Joghurdressing A1,G,I,J,C	Joghurt mit Vanillegeschmack 5,G
Freitag 10.11.2023	Jumbofischstäbchen, Kartoffelmöhrenstampf, Gurkensalat G,A1,C	Gemüsebällchen, Kartoffel/Möhren- stampf, Gurkensalat A1,G,C	Birne
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>			
Hauptallergene	<p>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)</p>		<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>