


SPEISEPLAN



| WOCHE 46-2023 | MENÜ I Vollkost  | MENÜ II Vegetarisch | DESSERT  |
|--|---|--|---|
| Montag 13.11.2023 | Knusperfisch, Kartoffel-Karotten-Stampf, Gurkensalat A1, C, G, 9, I, J | Milchschnitzel, Karotten-kartoffelstampf, Gurkensalat G,A1,I,J | Banane |
| Dienstag 14.11.2023 | Spaghetti Napoli, geriebener Hartkäse, Blattsalat, Essig-Öl-Dressing A1, C, G, I, J | Ratatouille mit Vollkornnudeln A2,5 | Vanillepudding G,A1,5 |
| Mittwoch 15.11.2023 | Geflügelgeschnetzeltes Züricher Art, Salzkartoffeln 9,G,C | Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln, dunkle Soße A1, G, C, 9, I | Apfel |
| Donnerstag 16.11.2023 | Bolognese (veg.), Spirellinudeln, Reibekäse G,A1,C | Veg. Gefüllte Paprika, Tomatensoße, Spirellinudeln F,A1,G,C | Himbeerjoghurt G,5 |
| Freitag 17.11.2023 | Nudelsuppe Kaiserschmarren mit Zimt/Zucker A1,5,G,C | Nudelsuppe Kaiserschmarren mit Zimt/Zucker A1,5,G,C | |
| <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> |