

SPEISEPLAN



WOCHE 47-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 20.11.2023	Haschee (Rind), Salzkartoffeln, Tomatensalat 9,1,J,5	Veg. Haschee, Salzkartoffeln, Tomatensalat 9,1,J,5	Heidelbeerquark G,5
Dienstag 21.11.2023	Geflügelschnitzel Mailänder Art, Tomatensoße, Gabelspaghetti A1,G,C,5	Gemüseschnitzel, Tomatensoße, Gabelspaghetti A1,G,C,5	Birne
Mittwoch 22.11.2023	Eier Omelett, Spinat, Kartoffelstampf C,G,A1	Linsensuppe mit Vollkornbrötchen A2, 9, I, J	Schokomilchpudding G,5
Donnerstag 23.11.2023	Fischfrikadelle, Frischkäsesoße, Naturreis, Blattsalat, Vinaigrette A1,G,C,I,J,5	Veg. Mühlenfrikadelle, Frischkäsesoße, Naturreis, Blattsalat, Vinaigrette A1,G,C,I,J,5	Apfel
Freitag 24.11.2023	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Käsekruste G,C,9	Blumenkohl- Kartoffelauflauf mit Käsekruste G,C,9	Erdbeerjoghurt G,5

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.

Hauptallergene

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)

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

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsmittel
2 mit Antioxidationsmittel
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Süßungsmittel
5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
6 enthält eine Phenylalaninquelle

7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
8 mit Farbstoff
9 geschwefelt
10 gewachst
11 geschwärzt
12 mit Phosphat