

# SPEISEPLAN

WOCHE 48-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 27.11.2023	Maultaschen (Rind) mit Tomatensoße, Blattsalat, joghurtdressing A1,C,I,J,5	Gemüsemaultasche mit Tomatensoße, Blattsalat, joghurtdressing A1,C,I,J,5	Kuchen A1,C,G,5
Dienstag 28.11.2023	Hähnchen süß-sauer (Paprika, Zwiebeln, Ananas), Naturreis 5,K,1,3,J	Blumenkohlcurry (mild) mit Naturreis G,A1,J	Mandarine
Mittwoch 29.11.2023	Kürbis-Steckrüben Bratling, Kräuterdipp, Salz, Kartoffeln C,G,I,J	Blumenkohl-Käse- Stern, Salzkartoffeln, Kräuterdipp C,G,9,I,J	Cremespeise mit Vanillegeschmack G,5
Donnerstag 30.11.2023	Seelachsfilet, Spirellinudeln, Karottengemüse in heller soße G,C,A1,J	Veg. Soja Nuggets, Spirellinudeln F,G,C,A1	Pflaumenkompott 5,9,1
Freitag 01.12.2023	Spätzle-Gemüsepfanne, Gurkensalat C,G,A1,I,J	Spätzle- Gemüsepfanne, Gurkensalat C,G,A1,I,J	Stracciatella Joghurt G,5
<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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> 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>