

# SPEISEPLAN

WOCHE 49-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 04.12.2023	Geflügelbratwurst, Kartoffelstampf, dunkle Soße, Gurkensalat G,I,J,5	Gemüse-dino, Kartoffelstampf, dunkle soße, Gurkensalat G,A1,C,I,J,5	Obstsalat 5
Dienstag 05.12.2023	Milchreis, Erdbeersoße G,1,4	Cous Cous salat mit Gemüse-Knusper- Bägel A1,I,J,5	Apfel
Mittwoch 06.12.2023	Köttbullar (Rind), Salzkartoffeln, Rahmesoße, Blattsalat, Essig-Öl- Dressing G,9,I,J	Quinoa-Erbсен- Frikadelle, Salzkartoffeln, Rahmesoße, Blattsalat, Essig-öl-dressing 9,G,C,A1,I,J	Schokonikolaus G,5
Donnerstag 07.12.2023	Backfisch, Reis, Erbsen- Möhren-Gemüse in heller Soße A1,C,G,5	Brokkoli-ecken, Reis, Erbsen-Möhren- Gemüse in heller soße A1,C,G,5	Banane
Freitag 08.12.2023	Gemüsegulasch, Spätzle A1,C,G	Gemüsegulasch, Spätzle A1,C,G	Zitronenjoghurt 5,G
<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>