

# SPEISEPLAN

WOCHE 51-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 18.12.2023	Chili sin Carne, Naturreis F,A1,G,5	Ratatouille mit Salzkartoffeln A1,G,5	Obstsalat 9,1,5
Dienstag 19.12.2023	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Gurkensalat A1, G, C, I, J, 5	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Gurkensalat A1, G, C, I, J, 5	Apfel
Mittwoch 20.12.2023	Dönerteller (Geflügel), Rohkostsalat, Joghurt-dipp, Parboiled Reis A1, G, 5, I, J	Falafel, Rohkostsalat, Joghurt-Minz-Dipp, parboiled Reis C,G,A1,5	Zitronenquark
Donnerstag 21.12.2023	Bouillon mit Gemüseeinlage Pfannkuchen mit heißen Kirschen A1,5,C,G,I	Bouillon mit Gemüseeinlage Pfannkuchen mit heißen Kirschen A1,5,C,G,I	
Freitag 22.12.2023	Spaghetti Napoli, geriebener Hartkäse, Blattsalat mit Dressing A1, C, G, I, J, 5	Spaghetti Napoli, geriebener Hartkäse, Blattsalat mit Dressing A1, C, G, I, J, 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>