

SPEISEPLAN



WOCHE 46-2021	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 15.11.2021	Gebratene Hähnchenbrust mit Currysoße ^{A1,G,I} & Salzkartoffeln & Ananas-Weißkohlsalat	Vanillejoghurt ^G
Dienstag 16.11.2021	Vegi-Bolognese ^I Linsen, Möhren, Tomaten, Sellerie, Zwiebeln mit Spaghetti ^{A1} & Kopfsalat mit Mais & Joghurdressing ^G	Erdbeerquark
Mittwoch 17.11.2021	Vegi-Klopse in Frischkäsesoße ^{A1,F,G} mit Brokkoli ^I & Kartoffelstampf ^G	Clementine
Donnerstag 18.11.2021	Chili con Carne mex. Hackfleisch-Bohneneintopf mit Mais & Zwiebeln ^{RIND} mit Naturreis & Möhren-Apfel-Rohkost	Schokopudding ^G
Freitag 19.11.2021	Reibekuchen ^{A1,C} & Rohkost Kohlrabi, Radieschen, Gurken mit Joghurt-Dip ^G	Apfelmus
<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)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel</p> <p>2 mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 mit Geschmacksverstärker</p> <p>4 mit Süßungsmittel</p> <p>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p>8 mit Farbstoff</p> <p>9 geschwefelt</p> <p>10 gewachst</p> <p>11 geschwärzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>