




SPEISEPLAN



WOCHE 47-2021	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 22.11.2021	Hähnchenbrustfilet mit brauner Soße, Reis & Chinakohlsalat mit Zitronendressing	Birne
Dienstag 23.11.2021	Spaghetti ^{A1} Napoli ^I Tomatensoße & Weiße Bohnensalat Tomaten, Zwiebeln, Sellerie	Karamellpudding
Mittwoch 24.11.2021	Rührei ^{C,G} mit Spinat ^G & Salzkartoffeln	Zitronenjoghurt ^G
Donnerstag 25.11.2021	Gedünstetes Seelachsfilet mit Spitzkohlgemüse Möhren, Lauchzwiebeln & Spiralnudeln Vollkorn	Bananenquark ^G
Freitag 26.11.2021	Bratwurst ^{I,J,GEFLÜGEL} mit Steckrübengemüse & Kartoffelstampf ^G	Apfel
<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 / Sulfit</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>