




SPEISEPLAN



	WOCHE 48-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
	Montag 27.11.2023	Maultaschen (Rind) mit Tomatensoße, Blattsalat, joghurt dressing 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	Mandarine
	Mittwoch 29.11.2023	Kürbis-Steckrüben Bratling, Kräuterdipp, Salz, Kartoffeln C,G,I,J	Cremespeise mit Vanillegeschmack G,5
	Donnerstag 30.11.2023	Seelachsfilet, Spirellinudeln, Karottengemüse in heller soße G,C,A1,J	Pflaumenkompott 5,9,1
	Freitag 01.12.2023	Spätzle-Gemüsepfanne, Gurkensalat C,G,A1,I,J	Stracciatella Joghurt G,5
	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.		
Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)		H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle		7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat