




SPEISEPLAN

	WOCHE 49-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
	Montag 04.12.2023	Geflügelbratwurst, Kartoffelstampf, dunkle Soße, Gurkensalat G,I,J,5	Obstsalat 5
	Dienstag 05.12.2023	Milchreis, Erdbeersoße G,1,4	Apfel
	Mittwoch 06.12.2023	Köttbullar (Rind), Salzkartoffeln, Rahmesoße, Blattsalat, Essig-Öl- Dressing G,9,I,J	Schokonikolaus G,5
	Donnerstag 07.12.2023	Backfisch, Reis, Erbsen-Möhren- Gemüse in heller Soße A1,C,G,5	Banane
	Freitag 08.12.2023	Gemüseglasch, 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	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 Hasel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew-; 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