




SPEISEPLAN



	WOCHE 50-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
	Montag 11.12.2023	Gebratenes Hähnchenfilet, Kartoffelstampf Kohlrabi n heller Soße A1,G,I,J,5	Himbeerjoghurt A1,G,5
	Dienstag 12.12.2023	Tortellini in Tomatensoße A1,C,10,1	Apfel
	Mittwoch 13.12.2023	Rindfrikadelle, Salzkartoffeln, Kaisergemüse, Braten Soße A1,C,G,9,5	Zimtschnecke A1,C,G,5,1
	Donnerstag 14.12.2023	Gemüseschnitzel mit Tsatsiki, Tomatenreis A1,C,G,5,J,I	Birne
	Freitag 15.12.2023	Erbsensuppe mit Kartoffeln und Möhren, Vollkornpartybrötchen A2, J, 9	Schokomilchpudding 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