




# SPEISEPLAN



WOCHE 51-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 18.12.2023	Chili sin Carne, Naturreis F,A1,G,5	Obstsalat 9,1,5
Dienstag 19.12.2023	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Gurkensalat A1, G, C, I, J, 5	Apfel
Mittwoch 20.12.2023	Dönerteller (Geflügel), Rohkostsalat, Joghurt-dipp, Parboiled Reis A1, G, 5, I, J	Zitronenquark
Donnerstag 21.12.2023	Bouillon mit Gemüseeinlage Pfannkuchen mit heißen Kirschen A1,5,C,G,I	
Freitag 22.12.2023	Spaghetti Napoli, geriebener Hartkäse, Blattsalat mit Dressing A1, C, G, I, J, 5	
<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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> 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>