



Speiseplan Quartal II 2024



Woche 17-2024	Menü  Vollkost	Dessert 
Montag 22.04.2024	Bratwurst (Geflügel), Rotkohl Salzkartoffeln A1,I,G,9,5	Vanillemilchpudding G,5
Dienstag 23.04.2024	Vorspeise Veg.Bouillon mit Gemüseeinlage Süße Hauptspeise Kaiserschmarrn mit Kirschen G,A1,C,5	-
Mittwoch 24.04.2024	Spaghetti mit Tomatensoße, Chinakohlsalat mit Kidneybohnen A,I,5,J	Apfel
Donnerstag 25.04.2024	Hähnchenbrustfilet, Kartoffel-Karotten- Stampf, Rote-Beete-Salat A,C,G,J,4	Zitronenjoghurt G,5,1,2
Freitag 26.04.2024	Lachswürfeln in heller Kräutersoße, Möhrengemüse, Farfalle A,G,F,C	Butterkeksmilchpudding G,5,1

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 / Sulfit 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	