



# Speiseplan Quartal II 2024



Woche 18-2024	Menü  Vollkost	Dessert 
Montag 29.04.2024	Gyros (Geflügel), Tomatenreis, Tsatsiki, Krautsalat G,9,1,J	Schokomilchpudding G,5
Dienstag 30.04.2024	Fischfrikadelle, Salzkartoffeln, Rohkost mit Kräuter-Quark-Dip A1,G,C,9	Banane
Mittwoch 01.05.2024	Tag der Arbeit	
Donnerstag 02.05.2024	Gnocchi mit Tomatensoße, Gurkensalat A1,L,I	Apfel
Freitag 03.05.2024	Kartoffelcremesuppe, Partyvollkornbrötchen 9,A1,G	Marmorkuchen G,A1,C,5

Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo 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 Grünkem) 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	