



Speiseplan Quartal II 2024



Woche 20-2024	Menü  Vollkost	Dessert 
Montag 13.05.2024	Blumenkohlcremesuppe, Kleiner Wienerle, Vollkornbrötchen A1,G,C,9	Butterkeksmilchpudding G,A1,5
Dienstag 14.05.2024	Knusperfisch (Seelachs), Salzkartoffeln, Kräuterdip, Blattsalat mit Vinaigrette A1,G,C,9,5	Banane
Mittwoch 15.05.2024	Milchschnitzel Wiener Art, Kartoffelstampf, Rahmsoße, Erbsengemüse G,C,5	Kirchjoghurt G,5
Donnerstag 16.05.2024	Mexico Eintopf (Hackfleisch, Kidneybohnen,Mais,Tomaten,Zwiebeln,Möhren,Sellerie) Vollkornbrötchen I,A1,A2	Apfel
Freitag 17.05.2024	Blumenkohlcurry (Mild), Naturreis (Kartoffeln,Möhren) G,9	Vanillepudding G,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 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	