

# Speiseplan Quartal II 2024



Woche 24-2024	Menü  Vollkost	Dessert 
Montag 10.06.2024	Gemüsebällchen "Toscana", Spaghetti, Tomate-Basilikum-Soße A1,G,C,F	Vanillejoghurt mit Haferflocken G,5,A1
Dienstag 11.06.2024	Geflügelschnitzel Wiener Art, Kartoffelstampf, Möhrensalat A1,C,G,5	Birne
Mittwoch 12.06.2024	Gemüsemaultaschen in Tomatensoße Mais-Bohnen-Salat A1,1,C,I,5	Himbeerquark G,5
Donnerstag 13.06.2024	Fischfilet Bordelaise, Naturreis, Kräutersoße Blattsalat mit Joghurtdressing G,A1,C,I	Apfel
Freitag 14.06.2024	Frikadelle (Rind), Salzkartoffeln, braune Soße Karottensalat A1,C,G,5,1	Vollkornkekse A1,5,C

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	