



# Speiseplan Quartal II 2024



Woche 25-2024	Menü  Vollkost	Dessert 
Montag 17.06.2024	Mac'n Cheese mit Röstzwiebeln Gurkensalat G,A1,5,I	Marmorkuchen G,A1,C,5
Dienstag 18.06.2024	Bratwurst, Kartoffelstampf, Rahmsauce, Bohnensalat A1,G,I,9,5	Apfel
Mittwoch 19.06.2024	Milchschnitzel in Puszta-Soße, Tomatenreis G,C,5,2	Vanillejoghurt G,5,A1
Donnerstag 20.06.2024	Knusperseelachs, Joghurt-Remouladensoße, Salzkartoffeln, Blattsalat Vinaigrette A1,G,C,9,5	Banane
Freitag 21.06.2024	Karotten-Kürbis-Rösti, Kräutersauce, Salzkartoffeln A1,G,C,F,9	Schokomilchpudding G,5,A1

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 Süßholzwurzel 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	