



Speiseplan Quartal II 2024



Woche 26-2024	Menü  Vollkost	Dessert 
Montag 24.06.2024	Veg. gefüllte Paprika, Tomatensoße, Spaghetti Reibekäse F,1,2,3,G,A1	Apfel
Dienstag 25.06.2024	Blumenkohlaler, Kartoffelstampf, Gurkensalat A1,G,C,5,9	Schokomilchpudding G,5,A1
Mittwoch 26.06.2024	Geflügelgyros, Krautsalat, Tsatsiki, Naturreis G,9,1,J	Aprikose
Donnerstag 27.06.2024	Seelachsfilet, Kartoffel-Karotten-Stampf Mais-Paprika-Erbesen Salat mit Joghurtdressing A1,G,C,5,9	Maracujajoghurt G,5
Freitag 28.06.2024	Pellkartoffeln mit Kräuterdip und Knabbergemüse G,9,5	Zitronenquarkspeise 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	