

Speiseplan 2024



Woche 41-2024	Menü  Vollkost	Dessert 
Montag 07.10.2024	Kartoffelcremesuppe mit Partyvollkornbrötchen Karottensticks G,A1,9,5	Kleiner Kuchen A1,C,5
Dienstag 08.10.2024	Spaghetti Bolognese (Rind,rote Linsen) Tomatensalat A1,5,I,J 	Apfel
Mittwoch 09.10.2024	Hähnchenbrust in Kräutersoße mit parboiled Reis Gurkensalat G,5,I,J 	Himbeerquark G,5
Donnerstag 10.10.2024	Backfisch (Scholle) mit Kartoffelstampf und Erbsengemüse A1,C,G,I,J,D 	Banane
Freitag 11.10.2024	Querbeetgemüse Eintopf mit (Kartoffeln,Möhren,Sellerie,Lauch,Rosenkohl)  Vollkornpartybrötchen 9,I,J,A1	Vanillemilchpudding G,5
<p>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 </p>		
Hauptallergene	<p>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)</p>	<p>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</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>