






Speiseplan 2024



Woche 44-2024	Menü  Vollkost	Dessert 
Montag 28.10.2024	Hähnchenschnitzel natur, brauner Soße, Salzkartoffel, Erbsengemüse G,A1,C,5,I 	Stracciatellajoghurt G,5,1
Dienstag 29.10.2024	Tortellini (veg.) Tomatensoße Gurkensalat A1,5,I,C	Mandarine
Mittwoch 30.10.2024	Backfisch (Seelachs), Kartoffelstampf, Remoulade auf Joghurtbasis Salat mit Vinaigrette D,C,5,I,A1,G 	Vollkornkekse A1,C,G,5
Donnerstag 31.10.2024	Eieromlette, Spinat, Salzkartoffeln C,G,9,5	Banane
Freitag 01.11.2024	FEIERTAG	FEIERTAG
<p>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 </p>		
Hauptallergene	<p>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p>B Krebstiere</p> <p>C Eier</p> <p>D Fisch</p> <p>E Erdnüsse</p> <p>F Soja</p> <p>G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p>I Sellerie</p> <p>J Senf</p> <p>K Sesamsamen</p> <p>L Schwefeldioxid / Sulfit</p> <p>M Süßlupinen</p> <p>N Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel</p> <p>2 mit Antioxidationsmittel</p> <p>3 mit Geschmacksverstärker</p> <p>4 mit Süßungsmittel</p> <p>5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln</p> <p>6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</p> <p>8 mit Farbstoff</p> <p>9 geschwefelt</p> <p>10 gewachst</p> <p>11 geschwärzt</p> <p>12 mit Phosphat</p>