



# Speiseplan 2024



Woche 45-2024	Menü  Vollkost	Dessert 
Montag 04.11.2024	Bratwurst (Geflügel) mit Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln und dunkler Soße 5,9,I	Apfel
Dienstag 05.11.2024	Maultaschen (veg.), helle Soße Gurkensalat A1,C,5,I	Himbeerquark G,5,I
Mittwoch 06.11.2024	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsekruste (Kartoffeln, Erbsen, Möhren) G,I,9,5	Schokomilchpudding G,5
Donnerstag 07.11.2024	Spaghetti (Vollkorn) mit Gemüsesoße A1,I,G,C,5 	Butterkeksmilchpudding G,5,A1
Freitag 08.11.2024	Kartoffeltaschen mit Kräuterquarkdip und Knabbergemüse 9,G,A1	Kleine Birne

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 / Sulfit 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 geschwärtzt 12 mit Phosphat	