



Speiseplan 2024



Woche 49-2024	Menü  Vollkost	Dessert 
Montag 02.12.2024	Ravioli (veg.) mit Tomatensoße Karottensalat A1,5,1,9	Vanillejoghurt G,5
Dienstag 03.12.2024	Lasagne Bolognese (Rind) Blattsalat mit Möhreraspeln A1,5,1,J	Mandarine
Mittwoch 04.12.2024	Chili sin Carne (veg. Chili auf Sojabasis mit Paprika, Tomaten, Mais, Kidneybohnen), Naturreis	Apfel
Donnerstag 05.12.2024	Milchschnitzel "Wiener Art", Salzkartoffeln und Blumenkohl in heller Soße G,9,5,I	Birne
Freitag 06.12.2024	Tellerrösti mit Apfelkompott Karottensticks 9,C,5,A1	Kleiner Nikolaus (Vollmilchschokolade) 5,G,F

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	<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>	