

# Speiseplan 2025



Woche 23-2025	Menü I Vollkost 	Dessert 
Montag 02.06.2025	Chili sin Carne (Tomaten,Zwiebeln,Mais,rote Linsen, Kidney Beans) Naturreis A1,A2,I	Schokomilchpudding G,5
Dienstag 03.06.2025	Lachs, Kräutersoße, Kartoffelstampf Brokkoligemüse D,G,I	Erdbeerjoghurt G,5
Mittwoch 04.06.2025	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Möhren-Salat A1,C,G,5,1	Äpfel Bio
Donnerstag 05.06.2025	Milchschnitzel Wiener Art, Salzkartoffeln Rahmsoße, Gurkensalat G,9,5,1,I	Kleine Birne
Freitag 06.06.2025	<u>Vorsuppe</u> Kürbiscremesuppe G,C,5,A1,I	<u>Hauptspeise</u> Eierpfannkuchen mit Kirchen G,C,5,A1,I



Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) 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 / Sulfite</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>	