

Speiseplan 2025



Woche 25-2025	Menü I  Vollkost	Dessert 
Montag 16.06.2025	Bratwurst (Geflügel) mit Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln und dunkler Soße 5,9,I	Apfel
Dienstag 17.06.2025	Maultaschen (veg.), helle Soße Gurkensalat A1,C,5,I	Himbeerquark G,5,I
Mittwoch 18.06.2025	Vegetarische Lasagne (Tomaten,Zwiebeln,Sellerie,Karotten,rote Linsen) A1,5,I,4	Schokomilchpudding G,5
Donnerstag 19.06.2025	Tomatenragout mit Thunfischstückchen und Vollkornspaghetti D,A1,G,I,C	Butterkeksmilchpudding G,5,A1
Freitag 20.06.2025	Ofenkartoffel mit Kräuterquarkdip und Knabbergemüse 9,G,I	Kleine Birne



"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.
"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 / Sulfite 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 geschwärzt 12 mit Phosphat	