







# SPEISEPLAN



WOCHE 15-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Ostermontag 10.04.2023	----	----
Dienstag 11.04.2023	Rinderfrikadelle mit brauner Soße <sup>1</sup> & Möhren- Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Berliner <sup>A1,G,C</sup>
Mittwoch 12.04.2023	Tortellini Käsefüllung <sup>A1,C,G</sup> Napoli Tomatensoße & Chinakohlsalat mit Kräuterdressing	Apfel
Donnerstag 13.04.2023	Backfisch <sup>A1,C,D</sup> mit Salzkartoffeln und Remoulade	Erdbeerquark <sup>G</sup>
Freitag 14.04.2023		
<p>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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> 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>

# SPEISEPLAN



WOCHE 16-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 17.04.2023	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln <sup>I</sup>	Dampfnudeln <sup>A1,C,G</sup> mit Bourbon- Vanillesoße <sup>G</sup>
Dienstag 18.04.2023	Ravioli <sup>Gemüsefüllung</sup> <sup>I</sup> mit Tomatensoße & Gurkensalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Banane
Mittwoch 19.04.2023	„Köttbullar“ Hackbällchen <sup>A1,C,I,RIND</sup> mit Erbsen-Möhrengemüse & Kartoffelstampf <sup>C</sup>	Apfel
Donnerstag 20.04.2023	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse	Holunderblüten- Quarkspeise <sup>G</sup> mit Haferflocken <sup>A3</sup>
Freitag 21.04.2023		
<p>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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> 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>

# SPEISEPLAN



WOCHE 17-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 24.04.2023	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch <sup>I</sup> mit Vollkornbrötchen <sup>A1</sup>	Butterkeks- Milchpudding <sup>A1,C,G</sup>
Dienstag 25.04.2023	Geschnetzeltes „Züricher Art“ Champignons, Zwiebeln <sup>G,HÄHNCHEN</sup> mit Spiralnudeln <sup>A1</sup> & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Mittwoch 26.04.2023	Lachsragout <sup>D,G</sup> mit Möhrengemüse & Naturreis	Himbeer- Quarkspeise <sup>G</sup>
Donnerstag 27.04.2023	Geflügelbratwurst <sup>J</sup> mit Spitzkohlgemüse <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Erdbeeryoghurt <sup>G</sup>
Freitag 28.04.2023		
<p>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><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)</p> <p><b>B</b> Krebstiere</p> <p><b>C</b> Eier</p> <p><b>D</b> Fisch</p> <p><b>E</b> Erdnüsse</p> <p><b>F</b> Soja</p> <p><b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)</p> <p><b>I</b> Sellerie</p> <p><b>J</b> Senf</p> <p><b>K</b> Sesamsamen</p> <p><b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite</p> <p><b>M</b> Süßlupinen</p> <p><b>N</b> 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>