

SPEISEPLAN



WOCHE 15-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Ostermontag 10.04.2023	----	----
Dienstag 11.04.2023	Rinderfrikadelle mit brauner Soße ¹ & Möhren- Kartoffelstampf ^G	Berliner ^{A1,G,C}
Mittwoch 12.04.2023	Tortellini Käsefüllung ^{A1,C,G} Napoli Tomatensoße & Chinakohlsalat mit Kräuterdressing	Apfel
Donnerstag 13.04.2023	Backfisch ^{A1,C,D} mit Salzkartoffeln und Remoulade	Erdbeerquark ^G
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>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>

SPEISEPLAN



WOCHE 16-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 17.04.2023	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln ^I	Dampfnudeln ^{A1,C,G} mit Bourbon- Vanillesoße ^G
Dienstag 18.04.2023	Ravioli ^{Gemüsefüllung} ^I mit Tomatensoße & Gurkensalat mit Vinaigrette ^J	Banane
Mittwoch 19.04.2023	„Köttbullar“ Hackbällchen ^{A1,C,I,RIND} mit Erbsen-Möhrengemüse & Kartoffelstampf ^C	Apfel
Donnerstag 20.04.2023	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse	Holunderblüten- Quarkspeise ^G mit Haferflocken ^{A3}
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>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>

SPEISEPLAN



WOCHE 17-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 24.04.2023	Erbseintopf Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch ^I mit Vollkornbrötchen ^{A1}	Butterkeks- Milchpudding ^{A1,C,G}
Dienstag 25.04.2023	Geschnetzeltes „Zürcher Art“ Champignons, Zwiebeln ^{G,HÄHNCHEN} mit Spiralnudeln ^{A1} & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel
Mittwoch 26.04.2023	Lachsragout ^{D,G} mit Möhrengemüse & Naturreis	Himbeer- Quarkspeise ^G
Donnerstag 27.04.2023	Geflügelbratwurst ^J mit Spitzkohlgemüse ^G & Salzkartoffeln	Erdbeeryoghurt ^G
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>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>