

# SPEISEPLAN



WOCHE 18-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Tag der Arbeit 01.05.2023	----	----
Dienstag 02.05.2023	<b>Pfannengyros</b> Zwiebeln <sup>HÄHNCHEN</sup> mit Tomatenreis & Tzatziki Gurken-Kräuterquark <sup>G</sup>	Apfel
Mittwoch 03.05.2023	<b>Chili sin Carne</b> Kidney Bohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten mit <b>Naturreis</b> & Endiviensalat mit Joghurtdressing <sup>G</sup>	Kirschjoghurt <sup>G</sup>
Donnerstag 04.05.2023	<b>Fischfrikadelle</b> <sup>A1,C,D</sup> mit Salzkartoffeln & Knabbergemüse Möhren, Gurke & Paprika mit Kräuterquark-Dip <sup>G</sup>	Banane
Freitag 05.05.2023		
<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	<b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)	<b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel.; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew.; H6 Pecan-; <b>H7</b> Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> Weichtiere
Zusatzstoffe	<b>1</b> mit Konservierungsmittel <b>2</b> mit Antioxidationsmittel <b>3</b> mit Geschmacksverstärker <b>4</b> mit Süßungsmittel <b>5</b> mit Zuckerarten und Süßungsmitteln <b>6</b> enthält eine Phenylalaninquelle	<b>7</b> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken <b>8</b> mit Farbstoff <b>9</b> geschwefelt <b>10</b> gewachst <b>11</b> geschwärzt <b>12</b> mit Phosphat

# SPEISEPLAN



WOCHE 19-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 08.05.2023	Zucchinisuppe Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch <sup>G,I</sup>	Kaiserschmarrn <sup>A1,C,G</sup> mit Kirschen
Dienstag 09.05.2023	Lachs in Kräutersoße <sup>D,G</sup> mit Naturreis & Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Pfirsich-Maracuja- Joghurt <sup>G</sup>
Mittwoch 10.05.2023	Spaghetti <sup>Vollkorn</sup> Napoli <sup>Tomatensoße</sup> mit Reibekäse <sup>G</sup>	Schoko-Milchpudding <sup>G,BIO</sup>
Donnerstag 11.05.2023	Schwäbische Spätzle-Pfanne Möhren, Sellerie, Wachsbrothbohnen, Schwarzwurzeln <sup>A1,C,G</sup> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Freitag 12.05.2023		
<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 20-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 15.05.2023	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln <sup>G</sup> mit Tafelbrötchen <sup>A1</sup>	Milchreis <sup>G,BIO</sup> mit Kirschen
Dienstag 16.05.2023	Vegi-Haschee Linsen, Zwiebeln, Erbsen mit Spiralnudeln Vollkorn <sup>A1</sup>	Erdbeer- Quarkspeise <sup>G</sup>
Mittwoch 17.05.2023	Hühnerfrikassee Möhren, Erbsen <sup>G</sup> mit Naturreis & Kopfsalat mit Essig-Öl-Dressing	Banane
Christi Himmelfahrt 18.05.2023	----	----
Freitag 19.05.2023	----	----
<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	<b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)	<b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; <b>H7</b> Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfite <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> Weichtiere
Zusatzstoffe	<b>1</b> mit Konservierungsmittel <b>2</b> mit Antioxidationsmittel <b>3</b> mit Geschmacksverstärker <b>4</b> mit Süßungsmittel <b>5</b> mit Zuckerarten und Süßungsmitteln <b>6</b> enthält eine Phenylalaninquelle	<b>7</b> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken <b>8</b> mit Farbstoff <b>9</b> geschwefelt <b>10</b> gewachst <b>11</b> geschwärzt <b>12</b> mit Phosphat

# SPEISEPLAN



WOCHE 21-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 22.05.2023	Kaiserschmarrn <sup>A,C,G</sup>	Apfelmus
Dienstag 23.05.2023	Brokkoli-Ecken <sup>A1,C,H2</sup> mit buntem Gemüse Mais, Paprika, Erbsen & Reis	Himbeer- Quarkspeise <sup>G</sup>
Mittwoch 24.05.2023	Pellkartoffeln mit Kräuterquark <sup>G</sup> & Knabbergemüse Kohlrabi, Möhren, Gurken	Marmorkuchen <sup>A1,C,G</sup>
Donnerstag 25.05.2023	Hähnchen „süß-sauer“ <sup>Paprika, Ananas</sup> mit Naturreis & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Freitag 26.05.2023		
<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>