

# SPEISEPLAN



WOCHE 27-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 03.07.2023	Zuchinisuppe Kartoffeln, Zucchini, Möhren, Sellerie, Lauch <sup>A1, I</sup>	Eierpfannkuchen <sup>A1, C, G</sup> & Kirschen
Dienstag 04.07.2023	Gemüse-Klopse „Königsberger Art“ Mit Risi-Bisi <sup>ErbesenReis</sup> & Möhrensalat mit Zitronendressing	Nektarine
Mittwoch 05.07.2023	Rührei <sup>C, G</sup> mit Spinat <sup>G</sup> & Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Joghurt <sup>G</sup> mit Banane & Dinkelflocken <sup>A1</sup>
Donnerstag 06.07.2023	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße, Naturreis & Eisbergsalat mit Joghurdressing <sup>G</sup>	Pfirsich
Freitag 07.07.2023		
<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. Änderungen vorbehalten.</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 28-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 10.07.2023	Lachs in Frischkäsesoße <sup>D,G</sup> mit Erbsengemüse & Naturreis	Apfel
Dienstag 11.07.2023	Gemüse-Bratwurst <sup>A1,I</sup> mit brauner Soße <sup>I</sup> & Möhren- Kartoffelstampf <sup>G</sup>	„Helenchen“ Birne mit Schokosoße <sup>G</sup>
Mittwoch 12.07.2023	Tortellini Käsefüllung <sup>A1,C,G</sup> Napoli Tomatensoße & Gurkensalat mit Kräuter dressing	Pflaume
Donnerstag 13.07.2023	Spaghetti mit Napolisoße und Reibekäse	Kirschquark <sup>G</sup>
Freitag 14.07.2023		
<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 29-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 17.07.2023	Kartoffelsuppe Möhren, Sellerie, Lauch & Zwiebeln <sup>I</sup>	Dampfnudeln <sup>A1,C,G</sup> mit Bourbon- Vanillesoße <sup>G</sup>
Dienstag 18.07.2023	Ravioli <sup>Gemüsefüllung</sup> <sup>I</sup> mit Tomatensoße & Gurkensalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Aprikose
Mittwoch 19.07.2023	„Köttbullar“ Hackbällchen <sup>A1,C,I,RIND</sup> mit Erbsen-Möhrengemüse & Kartoffelstampf <sup>C</sup>	Apfel
Donnerstag 20.07.2023	Ratatouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate mit Spätzlen <sup>A1,C,G</sup> & Möhrensalat mit Zitronendressing	Waldfrucht-Quarkspeise <sup>G</sup> mit Haferflocken <sup>A3</sup>
Freitag 21.07.2023		
<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>