



# SPEISEPLAN



WOCHE 36-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 04.09.2023	Rührei <sup>C,G</sup> mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing	Limetten-Zitronen- Quarkspeise <sup>G</sup>
Dienstag 05.09.2023	Gemüsebällchen „Toskana“ Tomaten-Basilikumsoße <sup>I</sup> mit Spaghetti <sup>Vollkorn A1</sup>	Wassermelone
Mittwoch 06.09.2023	Geschnetzeltes Champignons, Erbsen, Zwiebeln <sup>G,PUTE</sup> mit Spätzlen <sup>A1,C,G</sup>	Kirschjoghurt <sup>G</sup>
Donnerstag 07.09.2023	Blumenkohltaler <sup>A1,C</sup> mit Möhren-Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Pflaume
Freitag 08.09.2023		
<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 37-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 11.09.2023	Spaghetti mit Napolisoß & Reibekäse	Milchreis <sup>G,BIO</sup> mit Kirschen
Dienstag 11.09.2023	Ratatouille Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten mit Salzkartoffeln & Möhrensalat mit Zitronendressing	Nektarine
Mittwoch 12.09.2023	Käsespätzle <sup>A1,C,G</sup> mit Röstzwiebeln & Lollo Rosso Salat mit Kräuterdressing	Apfelmus
Donnerstag 13.09.2023	Hähnchenbrustfilet mit Puztasoße Paprika, Zwiebeln, Tomate & Reis	Butterkeks-Milchpudding <sup>A1,C,G</sup>
Freitag 14.09.2023		
<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-; H7 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 38-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 18.09.2023	Gemüsemaultaschen Spinat, Möhren, Sellerie <sup>A1,C,G,I</sup> in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette <sup>J</sup>	Vanille-Quarkspeise <sup>G</sup>
Dienstag 19.09.2023	Bratwurst <sup>J,GEFLÜGEL</sup> mit buntem Nudelsalat Tomaten, Erbsen, Mais mit Frischkäse-Cocktaildressing <sup>A1,G</sup>	Apfel
Mittwoch 20.09.2023	Brokkolisuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln <sup>G</sup>	Dampfnudel <sup>A1,C,G</sup> mit Bourbon- Vanillesoße <sup>G</sup>
Donnerstag 21.09.2023	Milchschnitzel <sup>A1,C,G</sup> mit Puszta-Soße Paprika-Tomatensoße & Naturreis	Aprikose
Freitag 22.09.2023		
<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 39-2023	MENÜ Vollkost 	DESSERT 
Montag 25.09.2023	Eieromelette <sup>C,G</sup> mit Spinat <sup>G</sup> & Salzkartoffeln	Pflaume
Dienstag 26.09.2023	Karotten-Kürbis-Rösti <sup>A1,C</sup> mit Kräutersoße <sup>G</sup> & Naturreis	Kirschquark <sup>G</sup>
Mittwoch 27.09.2023	Tortellini Käsefüllung <sup>A1,G</sup> mit Erbsen- Tomatensoße <sup>D,G</sup>	Stracciatella-Quarkspeise mit Schokostückchen <sup>G</sup>
Donnerstag 28.09.2023	Blumenkohltaler <sup>A1</sup> mit Kartoffelstampf <sup>G</sup> & Gurkensalat mit Kräuterdressing	Apfel
Freitag 29.09.2023		
<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>