




# SPEISEPLAN



	<p>WOCHE 49-2023</p>		
	<p>Montag 04.12.2023</p>	<p>Geflügelbratwurst, Kartoffelstampf, dunkle Soße, Gurkensalat G, I, J, 5</p>	<p>Obstsalat 5</p>
	<p>Dienstag 05.12.2023</p>	<p>Milchreis, Erdbeersoße G, 1, 4</p>	<p>Apfel</p>
	<p>Mittwoch 06.12.2023</p>	<p>Köttbullar (Rind), Salzkartoffeln, Rahmesoße, Blattsalat, Essig-Öl- Dressing G, 9, I, J</p>	<p>Schokonikolaus G, 5</p>
	<p>Donnerstag 07.12.2023</p>	<p>Backfisch, Reis, Erbsen-Möhren- Gemüse in heller Soße A1, C, G, 5</p>	<p>Banane</p>
	<p>Freitag 08.12.2023</p>	<p>Gemüsegulasch, Spätzle A1, C, G</p>	<p>Zitronenjoghurt 5, G</p>
	<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>		
	<p>Hauptallergene</p>	<p><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)</p>	<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel-; 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</p>
	<p>Zusatzstoffe</p>	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>



# SPEISEPLAN



WOCHE 50-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 11.12.2023	Gebratenes Hähnchenfilet, Kartoffelstampf Kohlrabi n heller Soße A1,G,I,J,5	Himbeerjoghurt A1,G,5
Dienstag 12.12.2023	Tortellini in Tomatensoße A1,C,10,1	Apfel
Mittwoch 13.12.2023	Rindfrikadelle, Salzkartoffeln, Kaisergemüse, Braten Soße A1,C,G,9,5	Zimtschnecke A1,C,G,5,1
Donnerstag 14.12.2023	Gemüseschnitzel mit Tsatsiki, Tomatenreis A1,C,G,5,J,I	Birne
Freitag 15.12.2023	Erbensuppe mit Kartoffeln und Möhren, Vollkornpartybrötchen A2, J, 9	Schokomilchpudding G,5
<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 51-2023	MENÜ I Vollkost 	DESSERT 
Montag 18.12.2023	Chili sin Carne, Naturreis F,A1,G,5	Obstsalat 9,1,5
Dienstag 19.12.2023	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Gurkensalat A1, G, C, I, J, 5	Apfel
Mittwoch 20.12.2023	Dönerteller (Geflügel), Rohkostsalat, Joghurt-dipp, Parboiled Reis A1, G, 5, I, J	Zitronenquark
Donnerstag 21.12.2023	Bouillon mit Gemüseeinlage Pfannkuchen mit heißen Kirschen A1,5,C,G,I	
Freitag 22.12.2023	Spaghetti Napoli, geriebener Hartkäse, Blattsalat mit Dressing A1, C, G, I, J, 5	
<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>