


# SPEISEPLAN



WOCHE 12-2024	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 18.03.2024	Gemüsemaultaschen Spinat, Möhren, Sellerie in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette <sup>A1,C,I</sup>	Gemüseravioli in Tomatensoße & Endiviensalat mit Vinaigrette <sup>A1,C,I</sup>	Vanille-Quarkspeise <sup>G,5</sup>
Dienstag 19.03.2024	Bratwurst, Kartoffelstampf, Rotkohl, Geflügel <sup>G,6</sup>	Mühlenfrikadelle, Kartoffelstampf, Rotkohl <sup>A1,C,I,G,J,5</sup>	Apfel
Mittwoch 20.03.2024	Brokkolisuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln <sup>G</sup> Dampfnudel <sup>A1,C,G</sup> mit Bourbon- Vanillesoße	Brokkolisuppe Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln <sup>G</sup> Dampfnudel <sup>A1,C,G</sup> mit Bourbon- Vanillesoße	
Donnerstag 21.03.2024	Lachs in Gemüsefrischkäsesoße, Salzkartoffeln, Blattsalat, Dressing <sup>D,G,9</sup>	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käseknusper Kruste, Blattsalat, Dressing <sup>G</sup>	Schokomilchpudding <sup>G,5</sup>
Freitag 22.03.2024	Milchschnitzel mit Puszta- Soße, Tomatenreis <sup>A1,C,G</sup>	Gemüseschnitzel mit Puszta soße, Tomatenreis <sup>A1,C,G,5</sup>	Mandarine
<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) <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 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</p>
Zusatzstoffe	<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>