SPEISEPLAN



WOCH 13-202		MENÜ I Volikost	!	NÜ II arisch	DESSERT DES
- Montag 25.03.2024		Blumenkohltaler mit Kartoffelstampf & Gurkensalat mit Kräuterdressing A1,G,C	Gemüse-Dino, Kartoffelstampf, Gurkensalat mit Kräuterdressing		Vanillejoghurt _{G,5}
Diensta 26.03.20		Geschnetzeltes "Züricher Art" ^{Champignons, Zwiebeln G,SCHWEIN} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing	Vegi-Geschnetzeltes "Züricher Art" Champignons, Zwiebeln ^{F,G} mit Spätzlen ^{A1,C,G} & Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing		Birne
Mittwo 27.03.20		Knusperfisch, Erbsen- Tomatensoße, Spaghetti (Seelachs) _{D,A1,C,I}	Tortellini _{Käsefüllung} ^{A1,I} mit Erbsen- Tomatensoße		Stracciatella-Quarkspeise mit Schokostückchen ^G
Donners 28.03.20		Karotten-Kürbis-Rösti, Kräutersoße, Naturreis	Quinoa-Erbsen-Frikadelle, Kräutersoße, Naturreis _{G,C,A1,I,J,9}		Kirschquark G
Freita 29.03.20					
Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrich sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine				ageseinrichtungen für Kinder", verpflegung"	
Hauptallerç	Hauptallergene A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)		H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwelfeldioxid / Su M Süßlupinen N Weichtiere		3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; Ilfite
Zusatzsto	1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle		7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat		