




Speiseplan Quartal II 2024



Woche 15-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 08.04.2024	Champignoncremesuppe (Vorspeise) G,I	Champignoncremesuppe (Vorspeise) G,I	Dampfnudel mit Vanillesoße
Dienstag 09.04.2024	Hähnchenbrustfilet, Bratensoße, Spätzle Blattsalat mit Joghurtdressing A1,C,G	Brokkoliecke, Bratensoße, Spätzle Blattsalat mit Joghurtsoße A1, C, G	Götterspeise 5
Mittwoch 10.04.2024	Jumbofischstäbchen (Seelachs), Blumen-kohlgemüse Salzkartoffeln A1,G,C,9	Veg. Knusperfrikadelle, Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln A1,G,I,9,C	Apfel
Donnerstag 11.04.2024	Chili sin Carne, Parboiled Reis (Kidneybohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten) Blattsalat mit Vinaigrette F,9,I	Ratatouille, Parboiled Reis (Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, rote Linsen) Blattsalat mit Vinaigrette 9,5	Erdbeerquark G,5
Freitag 12.04.2024	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Möhren -Ananas Salat A1,G,C,5	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Möhren -Ananas Salat A1,G,C,5	Vollkornkekse A1,5,C
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			
Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Süßlupinen N Weichtiere	
Zusatzstoffe	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	