




Speiseplan Quartal II 2024



Woche 16-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 15.04.2024	Geflügelschnitzel wiener Art, Salzkartoffeln, brauner Soße, Erbsen-Möhrengemüse A1,C,9,G	Blumenkohl-Käse-Medallion, Salzkartoffeln brauner Soße, Erbsen-Möhren-Gemüse, A1,C,G,9	Schokomilchpudding G,5
Dienstag 16.04.2024	Tortellini (veg.Füllung) mit Tomatensoße Gurkensalat A1,5,J,9	Sojanuggets mit Tomatensoße, Naturreis, Gurkensalat F,5,J	Banane
Mittwoch 17.04.2024	Semmelknödel mit Rahmsoße, Blattsalat mit Zitronendressing A1,C,G,5	Semmelknödel mit Rahmsoße, Blattsalat mit Zitronendressing A1,C,G,6	Marmorkuchen G,A1,C,5
Donnerstag 18.04.2024	Knusperfisch (Seehecht), Joghurt/Remou- ladensoße, hausgemachte Kartoffelsalat A1,C,G,5,9	Knusperbagel, Joghurt/Remouladensoße hausgemachter Kartoffelsalat A1,C,G,5,9	Birne
Freitag 19.04.2024	Reibekuchen mit Apfelmus 9,5,C,A1	Reibekuchen mit Apfelmus 9,5,C,A2	Kirschjoghurt G,5
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	