




# Speiseplan Quartal II 2024



Woche 21-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 20.05.2024	<b>Pfingstmontag</b> Schulferien bis einschließlich 31.05.2024	<b>Pfingstmontag</b> Schulferien bis einschließlich 31.05.2024	
Dienstag 21.05.2024	Eieromlette, Spinat, Salzkartoffeln C,9,G	Eieromlette, Spinat, Salzkartoffeln C,9,G	Banane
Mittwoch 22.05.2024	VeggieHaschee, Spiralnudeln (Möhren,Zwiebeln,Sellerie,Tomaten,Linsen) F,G,A1,A2,I	Veg. Mühlenfrikadelle, Spiralnudeln, Rahmsoße G,C,A1,A2	Mandarinenquarkspeise G,5
Donnerstag 23.05.2024	Backfisch, Kartoffelstampf, Tomatensalat A1,G,C,9,5	Blumenkohlhappen, Kartoffelstampf, Tomatensalat A1,A2,C,G	Schokokuchen A1,C,G,5
Freitag 24.05.2024	Reibekuchen, Apfelmuß C,A1,9,5	Reibekuchen, Apfelmuß C,A1,9,5	Himbeerquark 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	