




# Speiseplan Quartal II 2024



Woche 24-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 10.06.2024	Gemüsebällchen "Toscana", Spaghetti, Tomate-Basilikum-Soße A1,G,C,F	Veg. Soja Nuggets, Tomatensoße, Spaghetti A1,F,G,C	Vanillejoghurt mit Haferflocken G,5,A1
Dienstag 11.06.2024	Geflügelschnitzel Wiener Art, Kartoffelstampf, Möhrensalat A1,C,G,5	Gemüseschnitzel, Kartoffelstampf, Möhrensalat A1,C,G,5	Birne
Mittwoch 12.06.2024	Gemüsemaultaschen in Tomatensoße Mais-Bohnen-Salat A1,1,C,I,5	Gemüsemaultaschen in Tomatensoße Mais-Bohnen-Salat A1,1,C,I,5	Himbeerquark G,5
Donnerstag 13.06.2024	Fischfilet Bordelaise, Naturreis, Kräutersoße Blattsalat mit Joghurdressing G,A1,C,I	Gemüsereispfanne Blattsalat mit Joghurdressing G,I,5	Apfel
Freitag 14.06.2024	Frikadelle (Rind), Salzkartoffeln, braune Soße Karottensalat A1,C,G,5,1	Veg. Frikadelle, Salzkartoffeln, braune Soße Karottensalat A1,C,G,5,1	Vollkornkekse A1,5,C
<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	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	