






Speiseplan 2024



Woche 45-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 04.11.2024	Bratwurst (Geflügel) mit Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln und dunkler Soße 5,9,I	Vegetarische Mühlenfrikadelle mit Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln und dunkler Soße A1,9,5,I,C 	Apfel
Dienstag 05.11.2024	Maultaschen (veg.), helle Soße Gurkensalat A1,C,5,I	Spätzlepfanne Gurkensalat A1,C,I,5	Himbeerquark G,5,I
Mittwoch 06.11.2024	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsekruste (Kartoffeln, Erbsen, Möhren) G,I,9,5	Vegetarische Lasagne (Tomaten, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, rote Linsen) A1,5,I,4	Schokomilchpudding G,5
Donnerstag 07.11.2024	Tomatenragout mit Thunfischstückchen und Vollkornspaghetti D,A1,G,I,C	Spaghetti (Vollkorn) mit Gemüesoße A1,I,G,C,5 	Butterkeksmilchpudding G,5,A1
Freitag 08.11.2024	Ofenkartoffel mit Kräuterquarkdip und Knabbergemüse 9,G,I	Kartoffeltaschen mit Kräuterquarkdip und Knabbergemüse 9,G,A1	Kleine Birne
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	