






# Speiseplan 2024



Woche 46-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 11.11.2024	Rinderfrikadelle mit Salzkartoffeln und dunkler Soße, dazu Karottensalat G,C,9,I,5	Gemüse-Quinoa-Frikadelle mit Salzkartoffeln und dunkler Soße, dazu Karottensalat  G,9,5,I,C	gefüllte Berliner
Dienstag 12.11.2024	<u>Vorsuppe</u> Blumenkohlcremesuppe A1,G,5,C,I	<u>Vorsuppe</u> Blumenkohlcremesuppe A1,G,5,C,I	<u>Süße Hauptspeise</u> Dampfnudel mit Vanillesoße A1,G,5,C,I
Mittwoch 13.11.2024	Veg. Spaghetti (Vollkorn) Bolognese Gurkensalat A1,C,I,5	Gnocchi mit Tomatensoße Gurkensalat A1,5,9,I,C	Birne
Donnerstag 14.11.2024	Knusprig gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelstampf und Erbsengemüse A1,C,D,G,1	Eier in Senfsoße mit Kartoffelstampf und Erbsengemüse  C,I,G,5	Stracciatellajoghurt G,5,1
Freitag 15.11.2024	Karotten-Kürbis-Rösti mit Kräutersoße und Salzkartoffeln A1,C,G,9,I	Blumenkohl-Käsetaler mit Kräutersoße und Salzkartoffeln A1,G,9,I	Maracujajoghurt 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	