

Speiseplan 2024



Woche 47-2024	Menü  Vollkost	Menü II	Dessert 
Montag 18.11.2024	Gnocchi mit Erbsen-Frischkäsesoße Blattsalat Vinaigrette A1,C,I,9,5	Brokkoliecke mit Naturreis und Frischkäsesoße Blattsalat Vinaigrette A1,C,I,5	Apfel
Dienstag 19.11.2024	Seelachsfilet im Knuspermantel mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse A1,C,D,9,1	Milchschnitzel "Wiener Art" mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse G,9,5,I 	Mandarinenquark G,5,I
Mittwoch 20.11.2024	Ravioli (vegetarisch) mit Tomatensoße Karottensalat A1,5,1,9	Farfalle mit Tomatensoße Karottensalat A1,5,1,9	Vanillequark G,5
Donnerstag 21.11.2024	Geschnetzeltes (Geflügel) mit Naturreis Gurkensalat G,I,J,5	Veg. Gefüllte Paprika (Zwiebeln,Reis,Tomate,Zucchini,Käse) mit Tomatenjus, Gurkensalat A1,G,5,J 	Schokomilchpudding G,5
Freitag 22.11.2024	Tellerrösti mit Apfelmuß 9,C,5,A1	Tellerrösti mit Apfelmuß 9,C,5,A1	Banane
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	