







# Speiseplan 2024



Woche 40-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 30.09.2024	Gnocchi mit Erbsen-Frischkäsesoße Blattsalat Vinaigrette A1,C,I,9,5	Brokkoliecke mit Naturreis und Frischkäsesoße Blattsalat Vinaigrette A1,C,I,5 	Apfel
Dienstag 01.10.2024	Seelachsfilet im Knuspermantel mit Salzkartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse A1,C,D,9,1	Milchschnitzel "Wiener Art" mit Salzkartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse G,9,5,I 	Mandarinenquark G,5,I
Mittwoch 02.10.2024	Ravioli (vegetarisch) mit Tomatensoße Karottensalat A1,5,1,9	Farfarele mit Tomatensoße Karottensalat A1,5,1,9	Vanillequark G,5
Donnerstag 03.10.2024	Tag der Deutschen Einheit	Tag der Deutschen Einheit	Tag der Deutschen Einheit
Freitag 04.10.2024	Tellerrösti mit Apfelmuß 9,C,5,A1	Tellerrösti mit Apfelmuß 9,C,5,A1 	Banane
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo 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	<p>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)</p>	<p>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</p>	
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>	