

## Speiseplan vom 16.05. - 20.05.2022

Essens 1

Essen 2

Vegetarisch

Dessert

Montag	Geflügelhackbällchen in Tomatensoße a,a1 Reis	Hähnchen - Cordon Bleu 2,3,5,a,a1,b,b1 Erbsen Geflügelsoße a,a1 Salzkartoffeln	Brokkoli - Nuss - Ecke a,a1,a6,h,h1,h2 Bohnen Kartoffelrösti	Apfel
Dienstag	Paprika-Sahne- Schnitzel a,a1,b,b1 (Hähnchenfleisch) Reis	Seelachsfilet in Eihülle a,a1,d,e Kräutersoße a,a1,b,b1 Salzkartoffeln Gurkensalat	Käsespätzle a,a1,b,b1,d mit Champignon in heller Soße a,a1,b,b1	Vanillepudding b,b1 Fruchtsoße
Mittwoch	Currywurst 2,3,5 (Schweinefleisch) Curryketchup i Pommes	Geflügelbolognese a,a1 Vollkornnudeln a,a1 gem Salat Dressing b,b1	Dhaal (roter Linseneintopf) Couscous a,a1	Zitronencreme b,b1
Donnerstag	Spaghetti a,a1 Carbonara a,a1,b,b1,d (Schweinefleisch) Karotten-Apfelsalat	Fischstäbchen a,a1,e (Seelachs) Karotte in heller Soße a,a1,b,b1 Kartoffelpüree b,b1	Bratkartoffeln Rührei gem. Salat Dressing b,b1	Bananenquark b,b1
Freitag	Spargel helle Soße a,a1,b,b1 Schinkenwürfel 2,3,5 Salzkartoffeln	Rostbratwurst i,j (Schweinefleisch) Sauerkraut Salzkartoffeln Bratensoße a,a1	Vollkornnudeln a,a1 Brokkoli Käsesoße a,a1,b,b1 gem. Salat Dressing b,b1	Obst

**Zusatzstoffkennzeichnung:** 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,

3=mit Antioxidationsmittel, 4 =mit Geschmacksverstärker, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=geschwefelt

8=gewachst, 9=geschwärzt(E5879,E585), 10=enthält Phenylalaninquelle(Aspartan)(E951)

### Allergene:

a=glutenhaltige Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Kamut, a4=Roggen, a5=Gerste, a6=Hafer, a7=Hybridstämme, b=Milch und Milcherzeugnisse, b1=Laktose, c=Krebstiere, d=Eier, e=Fisch, f=Erdnüsse, g=Soja, h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pecanüsse, h7=Paranüsse, h8=Pistazien, h9=Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupine, n=Weichtiere

Die grün hinterlegten Angebote/ Komponenten entsprechen den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen " und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen Vorbehalten

Gemischter Salat ist immer mit  
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Paprika