

Speiseplan vom 22.05. - 26.05.2023

		Essen 2	Vegetarisch	Dessert
Montag	Bifteki b,b1,d (Rinderhackfleisch) Tomaten - Paprika - Reis Tzaziki b,b1	Geflügelfrikadelle a,a1,b,b1,d,j Kohlrabi in heller Soße a,a1 Gnocchi b,b1	Kartoffel- Gemüseauflauf b,b1,d,i gem. Salat Dressing b,b1,j	Birne
Dienstag	Käse- Lauch- Hack- Suppe b,b1 (Rindfleisch) Baguette a,a1	Hokifilet paniert a,a1,e (Seehecht) Apfel - Möhren - Salat Kräutersoße a,a1,b,b1 Salzkartoffeln	Quinoa - Erbsen- Frikadelle i Schnippelbohnen a,a1,b,b1 Schupfnudeln a,a1,b,b1,d	Vanillepudding b,b1
Mittwoch	Rindfleischstreifen mit Champignon und Brokkoli in Sahnesauce a,a1,b,b1 mit Bandnudeln a,a1	Putenschnitzel a,a1 Erbsen und Karotten Bratensoße a,a1 Salzkartoffeln	Kartoffelpfanne mit Paprika und Zucchini und Feta-Käse b,b1	Mandarinenquark b ,b1
Donnerstag	Spargel in heller Soße a,a1,b,b1 gewürfelter Katenschinken Salzkartoffeln	Kibbelinge a,a1,b,b1,d, e (Seelachs) Tomatensoße a,a1 Reis gem. Salat	Kartoffel - Wirsing Eintopf b,b1	Erdbeerjoghurt b,b1
Freitag	Matjesfilet b,b1,e Hausfrauensoße d,j Bratkartoffeln 2,3	Putenrahmgulasch a,a1,b,b1 Champignons Nudeln a,a1	Vollkornnudeln a,a1 mit Vegetarischer Bolognese a,a1, b,b1,i überbacken	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 Tageseinrichtungen für Kinder" sowie den "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menuelinie zertifiziert.

Änderungen Vorbehalten

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