

Speiseplan vom 19.06. - 23.06.2023

	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 Scharzwurzeln in heller Soße a,a1b,b1 Salzkartoffeln	Apfel
Dienstag	Paprika-Sahne- Schnitzel a,a1b,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	Rinderbraten Rosenkohl Bratensoße a,a1 Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst Fenchel-Paprika Gemüse Geflügelsoße a,a1 Salzkartoffeln	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