




Speiseplan Quartal II 2024



Woche 19-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 06.05.2024	Spaghetti (Vollkorn) Bolognese, Reibekäse Möhrensalat A1,G,1,C,5	Spaghetti (Vollkorn) Napoli, Reibekäse Möhrensalat A1,G,1,C,5	Mandarine
Dienstag 07.05.2024	Gemüseklöße Königsberger Art, Salzkartoffeln, Blattsalat Vinaigrette A1,G,C,F,5	Gemüseklöße Königsberger Art, Salzkartoffeln, Blattsalat Vinaigrette A1,G,C,F,5	Himbeeryoghurt G,5
Mittwoch 08.05.2024	Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais,Linsen,Zwiebeln) 7,9,I	Ratatouille (Tomaten,Rote Linsen,Paprika,Zucchini) 9,5	Banane
Donnerstag 09.05.2024	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	
Freitag 10.05.2024	Fischstäbchen, Kartoffelpüree, Gurkensalat A1,G,C,9	Brokkolikäsetaler, Kartoffelpüree, Gurkensalat A1,G,C,9	Vollkornkekse A1,5,C
<p>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	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	