




Speiseplan Quartal II 2024



Woche 14-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 01.04.2024	Ostermontag	Ostermontag	
Dienstag 02.04.2024	Gemüseklopse Königsberger Art Salzkartoffeln, Möhrensalat mit Zitronendressing A1,G,C, F, 5	Gemüseklopse Königsberger Art Salzkartoffeln, Möhrensalat mit Zitronendressing A1,G,C, F, 6	Bananenjoghurt mit Dinkelflocken G, A2
Mittwoch 03.04.2024	Lasagne Bolognese (Rind) Endiviensalat mit Joghurtdressing A1,1,I,G,C,5	Lasagne vegetarisch (Gemüsefüllung) Endiviensalat mit Joghurtdressing F1,1,I,G,C,5	Mandarine
Donnerstag 04.04.2024	Backfisch mit Erbsengemüse und Kartoffelstampf A1,C,G	Gemüseknusperschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffelstampf A1,C,G	Vanillemilchpudding G,5
Freitag 05.04.2024	Rührei mit Spinat, Salzkartoffeln C,G,9	Rührei mit Spinat, Salzkartoffeln C,G,9	Banane
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			
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	