




Speiseplan Quartal II 2024



Woche 17-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 22.04.2024	Bratwurst (Geflügel), Rotkohl Salzkartoffeln A1,I,G,9,5	Gemüsefrikadelle, Rotkohl, Salzkartoffeln A1,I,C,9,5	Vanillemilchpudding G,5
Dienstag 23.04.2024	Kaiserschmarrn mit Kirschen G,A1,C,5	Kaiserschmarrn mit Kirschen G,A1,C,6	Veg.Bouillon mit Gemüseeinlage
Mittwoch 24.04.2024	Ravioli (Frischkäsefüllung) Tomatensoße, Chinakohlsalat mit Kidney-Bohnen A,C,I,5,J	Spaghetti mit Tomatensoße, Chinakohlsalat mit Kidneybohnen A,I,5,J	Apfel
Donnerstag 25.04.2024	Hähnchenbrustfilet, Kartoffel-Karotten- Stampf, Rote-Beete-Salat A,C,G,J,4	Blumenkohlaler, Karotten-Kartoffelstampf, Rote-Beete-Salat A2,G,J,4	Zitronenjoghurt G,5,1,2
Freitag 26.04.2024	Lachswürfeln in heller Kräutersoße, Möhrengemüse, Farfarele A,G,F,C	Gemüseragout (Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Lauch), Farfarele A,I,C	Butterkeksmilchpudding G,5,1
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	