




Speiseplan Quartal II 2024



Woche 25-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 17.06.2024	Mac'n Cheese mit Röstzwiebeln Gurkensalat G,A1,5,I	Mac'n Cheese mit Röstzwiebeln Gurkensalat G,A1,5,I	Marmorkuchen G,A1,C,5
Dienstag 18.06.2024	Bratwurst, Kartoffelstampf, Rahmsoße, Bohnensalat A1,G,I,9,5	Veg. Bratwurst, Kartoffelstampf, Rahmsoße, Bohnensalat A1,G,I,9,5,F	Apfel
Mittwoch 19.06.2024	Milchschnitzel in Pusztasoße, Tomatenreis G,C,5,2	Quinoa-Frikadelle in Pusztasoße, Tomatenreis G,C,5,2	Vanillejoghurt G,5,A1
Donnerstag 20.06.2024	Knusperseelachs, Joghurt-Remouladensoße, Salzkartoffeln, Blattsalat Vinaigrette A1,G,C,9,5	Gemüseklöße, Joghurt-Remouladensoße, Salzkartoffeln, Blattsalat Vinaigrette A1,G,C,F	Banane
Freitag 21.06.2024	Karotten-Kürbis-Rösti, Kräutersoße, Salzkartoffeln A1,G,C,F,9	Gemüsetopf (Erbsen,Kartoffeln,Sellerie,Möhren,Lauch) Salzkartoffeln G,9	Schokomilchpudding G,5,A1
Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo 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	