




Speiseplan Quartal II 2024



Woche 18-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 29.04.2024	Gyros (Geflügel), Tomatenreis, Tsatsiki, Krautsalat G,9,1,J	Vegetarisches Haschee, Tomatenreis, Tsatsiki, Krautsalat F,G	Schokomilchpudding G,5
Dienstag 30.04.2024	Fischfrikadelle, Salzkartoffeln, Rohkost mit Kräuter-Quark-Dip A1,G,C,9	Brokkoliecke, Salzkartoffeln Kräuter-Quark-Dip A1,G,C,9	Banane
Mittwoch 01.05.2024	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	
Donnerstag 02.05.2024	Gnocchi mit Tomatensoße, Gurkensalat A1,L,I	Gnocchi mit Tomatensoße, Gurkensalat A1,L,I	Apfel
Freitag 03.05.2024	Kartoffelcremesuppe, Partyvollkornbrötchen 9,A1,G	Kartoffelcremesuppe, Partyvollkornbrötchen 9,A1,G	Marmorkuchen G,A1,C,5
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	