




# Speiseplan Quartal II 2024



Woche 22-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 27.05.2024	Geschnetzeltes (Geflügel), Naturreis Blattsalat mit Zitronenvinaigrette A1,5,G	Gemüsefrikassee, Naturreis Blattsalat mit Zitronenvinaigrette A1,5,G	Apfel
Dienstag 28.05.2024	Bratwurst (Geflügel), Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1,I,G,9	Knuspriges Gemüseschnitzel, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln A1,I,G,9	Bananenquarkspeise G,5
Mittwoch 29.05.2024	Blumenkohlmedaillon, Kartoffelstampf Blattsalat mit Joghurtdressing A1,C,G,9,5	Blumenkohlmedaillon, Kartoffelstampf Blattsalat mit Joghurtdressing A1,C,G,9,5	Rote Grütze 2,1,5
Donnerstag 30.05.2024	<b>Fronleichnam</b>	<b>Fronleichnam</b>	
Freitag 31.05.2024	Pellkartoffeln, Kräuterquark, Knabbergemüse 9,G,5	Pellkartoffeln, Kräuterquark, Knabbergemüse 9,G,5	Schokopudding G,A1,5
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	