




Speiseplan Quartal II 2024



Woche 23-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 03.06.2024	Milchschnitzel Wiener Art, Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffelpüree G,C,5	Gemüseknusperschnitzel, Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffelpüree A1,G,C,5	Vanillejoghurt G,5
Dienstag 04.06.2024	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Bohnensalat C,G,A1,5	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Käsekruste Bohnensalat C,G,5,I	Banane
Mittwoch 05.06.2024	Knusperseelachs, Parboiled Reis, Kaisergemüse in heller Soße A1,C,G,9,5	Gemüseraispfanne (Paprika,Champignons,Zwiebeln) Fetawürfel A1,G,5,9	Käsekuchen G,5,A1
Donnerstag 06.06.2024	Spaghetti (Vollkorn) Bolognese, Reibekäse Blattsalat mit Joghurdressing A1,C,G,5,I	Spaghetti (Vollkorn) Napoli, Reibekäse Blattsalat mit Joghurdressing A1,C,G,5,I	Apfel
Freitag 07.06.2024	Knöpfliauflauf mit Käse überbacken Tomatensalat A1,C,G,5,I	Knöpfliauflauf mit Käse überbacken Tomatensalat A1,C,G,5,I	Stracciatellajoghurt G,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	