




Speiseplan Quartal III 2024



Woche 28-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 08.07.2024	Chili sin Carne (Kidneybohnen, Mais, Linsen, Zwiebeln, Tomaten) mit Naturreis A1, A2, I	Ratatouille mit Naturreis I, 9, 5	Götterspeise 5, 8
Dienstag 09.07.2024	Fischstäbchen (Seelachs), Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1, G, C, 9	Veg Knusperfrikadelle, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1, G, I, 9, C	Apfel
Mittwoch 10.07.2024	Spaghetti mit Tomatensoße (rote Linsen), Reibekäse Gurkensalat mit Kräuterdressing A1, G, 1, 5	Veg Ravioli mit Tomatensoße (rote Linsen), Reibekäse Gurkensalat mit Kräuterdressing A1, G, 1, 5	Mirabellen
Donnerstag 11.07.2024	Geflügelgeschnetzeltes mit Spätzle Blattsalat mit Vignairette A1, C, 5, I, G	Gemüseragout mit Spätzle Blattsalat mit Vignairette A1, C, 5, I	Schokomilchpudding G, 5
Freitag 12.07.2024	Gemüsecremesuppe mit Partyvollkornbrötchen G, A1, 9, 5	Gemüsecremesuppe mit Partyvollkornbrötchen G, A1, 9, 5	Marmorkuchen A1, C, 5, G
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	