

Speiseplan Quartal III 2024



Woche 27-2024	Menü  Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert 
Montag 01.07.2024	Cevapcici (Rind), Tomatenreis mit Tzatziki Möhrensticks A1,C,G	Pfannengemüse, Tomatenreis mit Tzatziki Möhrensticks A1,C,G	Erdbeeryoghurt mit Dinkelflocken A1,G,5
Dienstag 02.07.2024	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung, Kräuterdip Gurkensalat A1,G,F,5	Vegetarische Lasagne (Linsen, Tomaten) Gurkensalat A1,C,G	Aprikose
Mittwoch 03.07.2024	Vorsuppe, Süße Hauptspeise Zucchinicremesuppe (Möhren,Sellerie,Lauch,Zwiebeln) G,I Eierpfannkuchen mit Kirschen G,I,C,5	Vorsuppe, Süße Hauptspeise Bohneneintopf Eierpfannkuchen mit Kirschen G,I,C,5	-
Donnerstag 04.07.2024	Backfisch (Scholle), Joghurtremoulade, Salzkartoffeln Tomatensalat A1,C,D,G,5	Gemüseknusperschnitzel, Joghurtremoulade, Salzkartoffeln, Tomatensalat A1,C,D,5	Apfel
Freitag 05.07.2024	Rührei mit Spinat dazu Kartoffelstampf C,G,9	Rührei mit Spinat dazu Kartoffelstampf C,G,9	Vanillepudding 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	

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 Vignairrette A1, C, 5, I, G	Gemüseragout mit Spätzle Blattsalat mit Vignairrette 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	