

Speiseplan



Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
16.05.2022 bis 20.05.2022	Kartoffel-Möhren-Creme-Suppe ^{h,m} (Sellerie) Baguette ^{a1} Vanille-Pudding ^{1,9 m,q} 	Putengulasch ^{a1,h} mit Kartoffeln Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Vollkorn-Nudeln ^{a1} mit Gemüsebolognese ^{a1,h} und ger. Gauda-Käse ^m Stracciatella-Joghurt ^{1,9} 	Hähnchen-Gemüse-Reis-Pfanne ^{a1,h} (Erbsen, Möhren, Paprika, Mais, Zucchini) Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Pan. Seelachsfilet ^{a1,d} (Seelachs) mit Kartoffeln Joghurt-Kräuter Dip ^m Tomaten-Möhren-Gurken-Sticks Frisches Obst 
vegetarisch	----	Gemüsegulasch ^{a1,h}	----	Veg. Gemüse-Reis-Pfanne ^{a1,h}	Veg. Schnitzel ^{9 a1,c,h,m}
23.05.2022 bis 27.05.2022	Käsespätzle ^{a1,c,h,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Veg. Ravioli (Käse-Füllung) ^{a1,c,m, 2} mit Tomatensoße ^{a1,h} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Donuts ^{1,9 a,c,m} 	Hähnchengeschnetzeltes ^{a1,h,m} mit Vollkorn-Reis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Geschlossen	Backfisch ^{a1,d} (Seelachs) mit Salzkartoffeln Remoulade ^{c,m} Gemüse-Sticks Erdbeer-Joghurt ^{1,9 m,e2} 
vegetarisch	----	----	Tofugeschnetzeltes ^{a1,h,f}		Veg. Wurst ^{9 a1,c,h,m}
30.05.2022 bis 03.06.2022	Carbonara ^{(Truthahn) a1,h,m} mit Vollkornnudeln ^{a1} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Möhren-Zucchini-Tomaten-Suppe ^{h,m} Baguette ^{a1} Milchreis ^{9 m} 	Hähnchenbrust mit Tomatensoße ^{a1,h} mit Reis Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Nudeln ^{a1} mit Paprikasoße ^{a1,h,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Wildlachsragout ^{a1,d,h,m} mit Kartoffeln Erbsengemüse Heidelbeer-Joghurt ^{1,9 m} 
vegetarisch	Ratatouille ^{a1,h}	----	Veg. Schnitzel ^{9 a1,c,h,m}	----	Gemüseragout ^{a1,h,m}
06.06.2022 bis 10.06.2022	Geschlossen	Nudeln ^{a1} mit Thunfischsoße ^{a1,d,m} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Grüne-Bohnen-Eintopf ^h (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Baguette ^{a1} Schokopudding ^{9 mm} 	Vollkorn-Nudeln ^{a1} mit Bolognesesoße ^{a1,h} (Rind) ger. Gauda-Käse ^m Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Veg. Schnitzel ^{9 a1,c,h,m} Salzkartoffeln Champignonsoße ^{a1,h,m} Eis ^{9 m} 
vegetarisch	----	Tomaten-Kräuter-Soße ^{a1,h}	----	Gemüsebolognese ^{a1,h}	----



Liste der Zusatzstoffe : 01 Farbstoffe, 02 Konservierungsstoffe, 03 Antioxidationsmittel, 04 Geschmacksverstärker, 05 geschwefelt, 06 geschwärzt, 07 gewachst, 08 Phosphat, 09 Süßungsmittel

Liste der Allergene: a Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Kaschunuss, 5 Pecanuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, Queenslandnuss), h Sellerie, i Senf, j Sesamsamen, k Schwefeldioxid, l Lupine, m Milch und Milchprodukte, n Weichtiere

Unsere Gerichte enthalten folgendes Gemüse:

Rohkoststücke: Gurken, Tomaten, Karotten

Gemüse Eintopf: Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen, Bohnen

Gemüsepfanne: Karotten, Mais, Erbsen, Paprika

Leipziger Gemüse: Erbsen, Möhren, Spargel

Gemüsebolognese: Karotten, Lauch, Sellerie

Ratatouille: Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, Tomate, Paprika

Gemüse-Cocos-Curry: Blumenkohl, Brokkoli, Karotten