






















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
03.10.2022 bis 07.10.2022	Geschlossen	Käsespätzle ^{a1,h,c,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i} Frisches Obst 	Kartoffel-Gemüse-Creme-Suppe ^{h,m} (Möhren,Wirsing,Sellerie) Baguette ^{a1} Muffins ^{9 a1,m,c} 	Wurst-Gulasch ^{(Pute)2,3} mit Reis Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Pan. Seelachsfilet ^{a1,d} mit Kartoffeln Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i}  Stracciatella-Joghurt ^{1,9 m}
vegetarisch		-----	-----	Veg. Wurst ^{9 a1,c,h,m}	Veg. Schnitzel ^{9 a1,c,h,m}
10.10.2022 bis 14.10.2022	Chili-Con-Carne ^{9,a1,h} (Bohnen-Mais-Paprika) mit Reis Frisches Obst 	Kartoffel-Sellerie-Wirsing-Suppe ^{h,m} Baguette ^a Vanille-Joghurt ^{1,9 m} 	Hähnchenbruststreifen in Paprikasoße ^{a1,h,m} Vollkornreis Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Donuts ^{9 a1,m} 	Ofenkartoffeln mit Kräuter Quark ^{h,m} Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Backfisch ^{a1,d} (Seelachs) mit Salzkartoffeln Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 
vegetarisch	Chili-Sin-Carne ^{9,a1,h}	-----	Paprikasoße ^{a1,h,m}	-----	Veg. Schnitzel ^{9 a1,c,h,m}
17.10.2022 bis 21.10.2022	Champignon-Soße ^{a1,h} mit Vollkorn-Nudeln Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i} Frisches Obst 	Putengulasch ^{a1,h} mit Reis Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Erbsensuppe ^{h,m} (Kartoffeln-Möhren-Sellerie) Baguette ^{a1} Schokopudding ^{9 m} 	Nudeln ^{a1} mit Thunfischsoße ^{a1,d,h} Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Hähnchengeschnetzeltes ^{a1,h,m} mit Kartoffeln Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Kirsch-joghurt ^{1,9 m} 
vegetarisch	-----	Ratatouille ^{a1,h}	-----	Tomatensoße ^{a1,h}	Tofu-Geschnetzeltes ^{9 a1,c,h,m}
24.10.2022 bis 28.10.2022	Vollkorn-Nudeln ^{a1} mit Bolognesesoße ^{a1,h} (Rind) ger. Gauda-Käse ^m Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Lachs-Lauchsoße ^{a1,d,h,m} mit Pariser Kartoffeln Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i} Erdbeer-Joghurt ^{1,9 m} 	Veg. Maultaschen ^{9 a1,h,m} Kräuter-Sahne-Soße ^{a1,h,m} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Currywurst ^{(Hähnchen)4,9 a1,h} mit Vollkornreis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Gemüse-Eintopf ^h (Kartoffeln-Möhren-Sellerie) Baguette Milchreis ^{1,9 m} 
vegetarisch	Soja-Gulasch ^{a1,h}	Lauchsoße ^{a1,h,m}	-----	Veg. Currywurst ^{4,9 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

Gemüseeeintopf: 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