Mittagstisch
VITA
FüR
KInder
CAtering

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.

Menü / Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
- Menü 25.03.2024 bis 29.03.2024	Bolognese(Rind)[h] mit Vollkornnudeln[a1] ger. Käse[m] Blattsalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Gnocci[a1,c] mit Tomaten-Creme-Soße[h,m] Erbsen-Möhren-Spargel-Gemüse Apfelmus[2]	Pan. Seelachsfilet[a1,d] (Seelachs) mit Kartoffeln Spinat[h,m] Frisches Obst	Erbsen-Suppe[h,m] (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Baguette[a1] Erdbeer-Joghurt[9 m]	Feiertag
Vegetarisches - Menü	Gemüse-Bolognese[h]	-----	Veg. Schnitzel[a1,a4,c,m]	-----	
- Menü 01.04.2024 bis 05.04.2024	Feiertag	Tomaten-Reisnudeln-Suppe [a1,c,h,m] Baguette[a1] Milchreis[9 m]	Putengeschnetzeltes[a1,h,m] mit Vollkornreis Endiviensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Champignonsoße[h,m] mit Schupfnudeln[a1,c] Möhrensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Muffins[9,a1,c,f,g]	Pan. Seehecht[a1,d] mit Bulgur[a1] Joghurt-Dip[m] Blattsalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst
Vegetarisches - Menü		-----	Veg. Gulasch[h,m]	-----	Veg. Schnitzel[a1,a4,c,m]
- Menü 08.04.2024 bis 12.04.2024	Vollkornnudeln[a1] mit Käse-Soße[h,m] Endiviensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Gemüse-Reis-Pfanne[h] (Mais-Paprika-Erbsen-Zucchini) Blattsalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Stracciatella-Joghurt[9 m]	Nudeln[a1] mit Thunfischsoße[d,h] Möhrensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Nudel-Gemüse- Suppe[a1,c,h,m] (Lauch,Möhren, Sellerie) Baguette[a1] Himbeer-Quark[9 m]	Hähnchen-Frikadelle[a1,C] mit Kartoffeln Erbsen-Möhren-Gemüse Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	Tomatensoße[a1,h]	-----	Veg. Bällchen[a1,h,m]
- Menü 15.04.2024 bis 19.04.2024	Hähnchenragout[h,m] mit Pariser Kartoffeln Endiviensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Veg. Linsensuppe[h] (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Baguette[a1] Schoko-Pudding[9 m]	Vollkornnudeln[a1] mit Tomaten-Soße[h,m] Endiviensalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Frisches Obst	Tortellini[a1,c,h,m] mit Spinat und Ricotta[m] gefüllt Käse-Sahne-Soße[m,h] Blattsalat mit Joghurt Dressing[h,i,m] Donuts[9,a1,c,f,g]	Wildlachs-Soße[d,h,m] mit Reis Erbsen-Gemüse Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Tofuragout[h,mf]	-----	-----	-----	Veg. Ratatouille[h]

Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite!

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

10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Koffeinhaltig, 12 Chnininhaltig, 13 Genetisch verändert / mit genetisch veränderter Zutat hergestellt, 14 Alkohol, 15 Taurin

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

Unsere Gerichte enthalten folgendes Gemüse:

Rohkoststücke: Gurken, Tomaten, Karotten

Gemüseeintopf: 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-Curry: Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

Gemüsegulasch: Blumenkohl, Brokoli, Karotten