





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 22.04.2024 bis 26.04.2024	Rinderbolognese ^h Vollkornnudeln ^{a1} Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Erbsensuppe ^h (Sellerie, Möhren, Kartoffeln) Baguette ^{a1} Schoko-Pudding ^{9 m}	Teigtaschen mit Käsefüllung ^{a1,h,m,c} Schnittlauch-Soße ^m Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Veg. Schnitzel ^{a1,a4,c,m} mit Kartoffeln Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Himbeer-Joghurt ^{9 m}	Pan. Seelachsfilet ^{a1,d} (Seelachs) mit Bulgur ^{a1} Joghurt-Kräuter Dip ^m Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Gemüsebolognese ^{a1,h}	-----	-----	-----	Veg. Bällchen ^{a1,c,h,m}
 - Menü 29.04.2024 bis 03.05.2024	Vollkorn-Nudeln ^{a1} Rote Linsen-Tomatensauce ^{h,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Putengeschnetzeltes ^{a1,h,m} mit Reis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Vanille-Joghurt ^{9 m}	Feiertag	Gemüse-Nudel-Suppe ^{a1,h} (Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie) Baguette ^{a1} Erdbeer-Joghurt ^{9 m}	Wildlachsragout ^{d,h,m} mit Kartoffeln Erbsen-Möhren Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	Soja-Gulasch ^{a1,h}	-----	-----	Tomaten-Kräuter-Soße ^h
 - Menü 06.05.2024 bis 10.05.2024	Nudeln ^{a1} mit Thunfischsoße ^{d,h,m} ger. Gauda-Käse ^m Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Möhren-Zucchini-Tomaten-Kartoffel-Suppe ^{h,m} Baguette ^{a1} Stracciatella-Joghurt ^{9 m}	Hähnchen-Curry ^m mit Vollkornreis Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Feiertag	Käsespätzle ^{a1,c,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Veg. Ragout ^{h,m}	-----	Ratatouille ^h	-----	-----
 - Menü 13.05.2024 bis 17.05.2024	Hähnchenbrust in Paprikasoße ^m mit Vollkorn-Reis Erbsen-Gemüse Frisches Obst	Linseneintopf ^h (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Baguette ^{a1} Heidelbeer-Joghurt ^{9 m}	Nudeln ^{a1} mit Gemüsebolognese ^h (rote Linsen, Karotten, Lauch, Sellerie) ger. Gauda-Käse ^m Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Gnocchi ^{a1,c} mit Käsesoße ^{h,m} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Vanille-Pudding ^{9 m}	Seehecht ^{a1,d} mit Salzkartoffeln Erbsensoße ^m Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Tofugeschnetzeltes ^{a1,h,f}	-----	-----	-----	Veg. Schnitzel ^{a1,c,h,m}

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

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-Curry: Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

Gemüsegulasch: Blumenkohl, Brokoli, Karotten