

# SPEISEPLAN

**KW 04**

**22.01.-27.01. 2024**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 	Gnocchi Käsespinatsoße a,c,g,i Gemüsesticks	warmer Kartoffelsalat mit Bockwurst i,j,1,5,9 Rote Bete	Linsensuppe (Karotten,Lauch,Sellerie,Kartoffel) Linsen,i,j Brot/Brötchen Tagesangebot a,aIII	Verheiratete (Kartoffeln,Teigmasse, Sahnesoße, a,c,g,i) (a,c,i,j,h) Blattsalat Joghurtdressing a,c,g,i,j	Fischstäbchen Kartoffelpüree Spinat c,d,g,i
<b>Menü 2</b> 	Tortellini mit Tomatencremsoße a,c,g,i Gemüsesticks	Pellkartoffel mit Eier-Lauchsoße a,c,g,i,j Rote Bete	Vollkornnudel- mit Gemüsesugo a,c,i Blattsalat Joghurtdressing (a,c,g,i,j,)	Kartoffelrösti (a,c) Quarkdip (g,i) Blattsalat Joghurtdressing a,c,g,i,j	Kürbiscremesuppe i Brot/Brötchen Tagesangebot a,aIII
<b>Dessert</b> 	Tagesobst	Vanillepudding g	Pfannkuchen a,c,g	Apfelmus	Tagesobst



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



Dies ist unsere vegetarische Menülinie für alle die bewusst auf Fleisch verzichten.



Bioerzeugnisse zeichnen sich durch eine besonders naturnahe und nachhaltige Produktion aus. Sie stehen für Lebensmittel, die nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus erzeugt und verarbeitet werden

Allergene: Wir verweisen auf unseren Aushang zum 5 Tage- Speiseplan

Zusatzstoffliste: 1= mit Konservierungsstoffe, 2= mit Farbstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= geschwärzt  
8= gewachst, 9= Nitritpökelsalz, 10= geschwefelt

Tagesobst: saisonbedingt zu erfragen

Kreuzkontaminationen mit allergenen Stoffen können aus produktionstechnischen Gründen nicht ausgeschlossen und nicht deklariert werden.  
Gerne stehen wir bei Fragen telefonisch zur Verfügung. Änderungen sind vorbehalten.