

SPEISEPLAN

KW 24
09.06.-13.06. 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Pfingstmontag	Polentatasche (Maisgrießtasche mit Spinat/ Käse Füllung) Tomatensoße Vollkornreis Rohkost i,j	Kartoffelsalat mit Bockwurst g,i,j, Rohkost	Verheiratete (Kartoffeln, Teigmasse, in Sahnesoße, a,c,g,i) (a,c,i,j,h) Blattsalat Joghurtdressing a,c,g,i,j	MSC Seelachs Natur in Zitronensoße Salzkartoffeln Broccoli c,d,g,i
Menü 2 	Pfingstmontag	grüner Bohneneintopf Laugenbrezeln a,i,j,	Kartoffelteigtaschen mit Scharfskäse Füllung Kaisergemüse a,c,g,i,i	Verheiratete (Kartoffeln, Teigmasse, in Sahnesoße, a,c,g,i) (a,c,i,j,h) Blattsalat Joghurtdressing a,c,g,i,j	Omelette Salzkartoffeln Broccoli c,g,i
Dessert 		Caramel-Pudding g	Tagesobst	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.