

SPEISEPLAN

KW 20

12.05. - 16.05. 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Bio-Linseneintopf rote Linsen, Sellerie, Möhren, Kartoffeln a,c,i,h Brot / Brötchen (Tagesangebot)aI,all 	Cevapcici (Geflügel) Vollkornreis Kaisergemüse a,c,g,i	MSC Fischfrikadelle knusprige Kartoffelwürfel Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g,i,j	Vollkorn- Nudeln Käsesoße Rohkost a,c,g,i,j	Gemüse-Kartoffel Auflauf mit Käse überbacken a,c,g,i,j
Menü 2 	Gemüse- Grießklößchen Suppe a,c,i Brot / Brötchen (Tagesangebot)aI,all	Curry-Reis-Pfanne (Möhren,Erbsen,Annas,Kokosmilch) a,c,g,i	Broccoli-Nuss- Ecken knusprige Kartoffelwürfel Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g,i,j	Vegane Bällchen in Tomatencremesoße Mediteranes Gemüse-Ebly a,c,g,i,j	Nudeln mit Paprikasoße a,i,j Rohkost
Dessert 	Bio-Eierkuchen a,c,g	Tagesobst	Grießpudding g	Apfelmus	Tagesobst g



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.