














# Speiseplan vom 27.03.2023 bis 02.04.2023

	Montag 27.03.2023	Dienstag 28.03.2023	Mittwoch 29.03.2023	Donnerstag 30.03.2023	Freitag 31.03.2023
<b>Fleisch &amp; Fisch</b>	<b>Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella</b> <sup>3,a,a1,a3,g</sup> 	<b>Cordon Bleu vom Hähnchen</b> <sup>1,2,8,a,a1,a3,g</sup> mit Tomaten-Paprika-Sauce und Salzkartoffeln 	<b>Cevapcici</b> <sup>a,a1</sup> Bratensoße mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen <sup>1,i</sup> und Penne Rigate <sup>a,a1</sup> 	<b>Hähnchen Nuggets</b> <sup>8,a,a1,g,i</sup> Kartoffelecken und Sour Cream <sup>g</sup> 	<b>Geflügel-Curry</b> <sup>3,i,j</sup> Erbsen und Möhrchen <sup>i</sup> mit Vollkornreis <sup>BIO</sup> 
<b>Vegetarisch &amp; Gut</b>	<b>Pizza Tonno mit Tomatensauce, Thunfisch und Mozzarella</b> <sup>3,a,a1,a3,g d</sup> 	<b>Bunte Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch, Sellerie</b> <sup>g,i</sup> dazu ein Brötchen <sup>a,a1</sup> 	<b>Milchreis</b> <sup>g</sup> mit Kirschen 	<b>Vegane Nuggets</b> <sup>a,a1,f</sup> mit Kartoffelecken und Sour Cream <sup>g</sup> 	<b>Tofu-Curry</b> <sup>f,i</sup> Erbsen und Möhrchen <sup>i</sup> mit Vollkornreis <sup>BIO</sup> 
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	<b>Linsen-Bolognese (Erbsen, Tomaten, Möhren)</b> <sup>1</sup> auf Vollkorn-Penne <sup>a,a1</sup> 	<b>Baked Beans (Weiße Bohnen, Sellerie, Tomaten)</b> <sup>a,a1,i</sup> Rosmarinkartoffeln 	<b>Lachswürfel</b> <sup>d</sup> mit Champignonrisotto und Reibekäse <sup>1,i</sup> 	<b>Spinatlasagne (Tomaten, Feta-Käse)</b> <sup>a,a1,g</sup> 	<b>Kartoffel-Rosenkohl-Gratin</b> <sup>1,g,i</sup> 
<b>Nachtisch</b> 	<b>Apfelquark</b> <sup>3,g</sup>	<b>Kirschquark</b> <sup>g</sup>	<b>Apfel</b>	<b>Milchpudding Vanille, Becher</b> <sup>g</sup>	<b>Trauben</b>
<b>Rohkost &amp; Salat</b> 	<b>Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip</b> <sup>g</sup>	<b>Karottensalat</b>	<b>Eisbergsalat</b> <sup>g</sup>	<b>Blattsalate</b>	<b>Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark</b> <sup>g</sup>

 Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn), Reis (Langkornreis, Basmatireis und Naturreis). DE-ÖKO-070

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

1 - Farbstoff      3 - Antioxidantien      a - Gluten      a3 - Gerste      f - Soja      i - Sellerie  
2 - Konservierung      8 - Phosphat      a1 - Weizen      d - Fisch      g - Milch      j - Senf