
















Speiseplan vom 19.06.2023 bis 25.06.2023

	Montag 19.06.2023	Dienstag 20.06.2023	Mittwoch 21.06.2023	Donnerstag 22.06.2023	Freitag 23.06.2023
Fleisch & Fisch	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Seelachsfilet im Backteig ^{a,a1,d} mit Kräuterquarkdipp ^g Brokkoli und Kartoffelstampf ^{1,g} 	Lauch-Käse-Hack Eintopf ^{1,g} mit Brötchen ^{a,a1} 	Hähnchenbrust Paprika, Tomaten und Zucchini Vollkorn Spirelli ^{a,a1} 	Putengeschnetzeltes mit Pilzen ³ und Vollkornreis 
Vegetarisch & Gut	Vegetarisches Schnitzel ^{a,a1,c,f} mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Grieeßbrei ^{a,a1,g} mit Waldfruchtsoße 	Ofenkartoffel mit Sour Cream ^g Frühlingslauch und Röstzwiebeln ^{a,a1} 	Rote Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln ^{3,i,l} und Mehrkornbrötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,k} 	Mini Frühlingsröllchen ^{a,a1,i,j} mit Vollkornreis  Paprika Sour Creme ^{22,g} 
Gesund & Lecker	Kürbis-Süßkartoffel-Suppe ^{g,i,j} mit Vollkornbrötchen ^{a,a1,a2,a4,k} 	Asiatisches Curry (Zucchini, Champignons, Tomaten) ^{a,a1,b,f,g,j} mit Vollkornreis  	Thunfisch ^d Kichererbsen Salat mit Curry-Blumenkohl ^{h,h1,j} Minzjoghurt ^g und Mehrkornbrot ^{a,a1,a2,a3} 	gefüllte Süßkartoffel (Kidneybohnen, Mais, Paprika, Tomaten, Lauch) mit Sour Cream ^g 	Auberginen-Bulgur-Gratin ^{a,a1,i} mit geriebenem Gouda ^g 
Nachtsch 	Milchpudding Vanille, (Becher) ^g	Banane	Joghurt ^g mit Müsli ^{a,a1,a2,a3,a4}	Apfel	Stracciatellacreme ^g
Rohkost & Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip ^g	Eisbergsalat ^g	Blattsalate	Römersalat	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark ^g

 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 | a - Gluten | a3 - Gerste | c - Ei | g - Milch | i - Sellerie | 1 - Schwefel |
| 3 - Antioxidantien | a1 - Weizen | a4 - Hafer | d - Fisch | h - Nüsse | j - Senf | |
| 22 - Süßungsmittel | a2 - Roggen | b - Krebs | f - Soja | h1 - Mandeln | k - Sesam | |