



Speiseplan vom 13.05.2024 bis 19.05.2024



Montag 13.05.2024

Dienstag 14.05.2024

Mittwoch 15.05.2024

Donnerstag 16.05.2024

Freitag 17.05.2024

Fleisch & Fisch

zwei Hot-Dogs (Geflügel-Wiener) ^{2,3,8 a,a1} Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln ^{a,a1} Tomatenketchup ²²



Gebackene Fischnuggets ^{a,a1,c,d,g} Kräutersauce ^{g,i} buntes Gemüse ^{1,i} und Vollkornreis ^{BIO}



Penne Rigate ^{a,a1} mit Tomatensauce und Streukäse ^g



Hühner-Frikassee mit Erbsen und Möhren ^{g,i} Vollkornreis ^{BIO}



Würstchengulasch (Karotte, Paprika) ^{8,i,j} mit Spiralnudeln ^{a,a1} und Mais ⁱ



Vegetarisch & Gut

zwei vegetarische Hot Dogs ^{a,a1,c a,a1} Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln ^{a,a1} Tomatenketchup ²²



Ravioli mit Käsefüllung ^{a,a1,c,g} und bunter Rahmsauce ^{g,i}



Vegane Maultaschen ^{a,a1} mit mediterraner Gemüsesoße Zucchini, Aubergine und Paprika ¹



3 Eierpfannkuchen ^{a,a1,c,g} mit Apfelmus ³ und Zimt



Spiralnudeln Napoli ^{a,a1} (Tomatensoße) Reibekäse ^g



Gesund & Lecker

Vegetarische Moussaka (Kartoffel,Auberginen Zucchini Auflauf) ^g mit Aioli-Quark-Dip ^g



Paniertes Schollenfilet ^{a,a1,d} Baked Beans (Sellerie, Tomaten) ^{a,a1,i} mit Rosmarinkartoffeln



Linsen-Bolognese (Erbsen, Tomaten, Möhren) ¹ auf Vollkorn-Penne ^{a,a1}



Spinatlasagne (Tomaten, Feta-Käse) ^{3,a,a1,g}



Champignonrisotto ^{1,i}



Nachtsch



Joghurt mit Müsli ^{g a,a1,a2,a3,a4}

Apfelquark ^{3,g}

Banane

Kirschquark ^g

Apfel

Rohkost & Salat



Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Quark-Dip ^g

Blattsalate ^g

Gurkensalat mit Dill in Essig und Öl ^{3,1}

Grill-Nudelsalat (Paprika, Zucchini, Lauch) ^{a,a1,f,g,i,j}

Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Paprika) 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 Mentlinie zertifiziert.

- 1 - Farbstoff
- 2 - Konservierung
- 3 - Antioxidantien
- 8 - Phosphat
- 22 - Süßungsmittel
- a - Gluten
- a1 - Weizen
- a2 - Roggen
- a3 - Gerste
- a4 - Hafer
- c - Ei
- d - Fisch
- f - Soja
- g - Milch
- i - Sellerie
- j - Senf
- l - Schwefel