

Speiseplan vom 15.07.2024 bis 21.07.2024

Montag 15.07.2024

Dienstag 16.07.2024

Mittwoch 17.07.2024

Donnerstag 18.07.2024

Freitag 19.07.2024

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}**



**Tomatensuppe mit Kräuternⁱ
und Baguettescheiben^{a,a1}**



**Lauch-Käse-Hack Eintopf^{1,a3,g}
mit Brötchen^{a,a1}**



**Frühlingsrolle^{a,a1,i}
mit Vollkornreis
Paprika Sour Creme^{22,g}**



Vegetarisch & Gut

**Vegetarisches Schnitzel^{a,a1,a4,c,f}
mit kräftiger Pilzsauce^{3,g,i}
und Salzkartoffeln**



**Erbseintopf (Kartoffeln,
Karotten, Sellerie, Lauch)^{3,i,l}
und Brötchen^{a,a1}**



**Kaiserschmarrn
(ohne Rosinen)
mit Apfelmus³**



**Lauch-Käse-Hack Eintopf^{1,a3,g}
mit Brötchen^{a,a1}**



**Frühlingsrolle^{a,a1,i}
mit Vollkornreis^{BIO}
Paprika Sour Creme^{22,g}**



Gesund & Lecker

**Thunfisch^d
Kichererbsen Salat mit
Curry-Blumenkohl^{3,h,h1,j}
Minzjoghurt^g
und Vollkornbrötchen^{a,a1,a2,a3,a4,k}**



**Kürbis-Süßkartoffel-Suppe^{g,i,j}
mit Vollkornbrötchen^{a,a1,a2,a3,a4,k}**



**Asiatisches Curry (Zucchini,
Champignons, Tomaten)^{a,a1,f,g,j}
mit Vollkornreis^{BIO}**



**Lauch-Käse-Hack Eintopf^{1,a3,g}
mit Brötchen^{a,a1}**



**Frühlingsrolle^{a,a1,i}
mit Vollkornreis
Paprika Sour Creme^{22,g}**



Nachtisch



**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
3 - Antioxidantien

22 - Stützmittel
a - Gluten

a1 - Weizen
a2 - Roggen

a3 - Gerste
a4 - Hafer

c - Ei
d - Fisch

f - Soja
g - Milch

h - Nüsse
h1 - Mandeln

i - Sellerie
j - Senf

k - Sesam
l - Schwefel