Speiseplan vom 02.04.2024 bis 04.04.2024

KW 14

Änderungen Vorbehalten	Montag 01.04.2024	Dienstag 02.04.2024	Mittwoch 03.04.2024	Donnerstag 04.04.2024
Fleisch und Fisch	Feiertag	zwei Hot-Dogs (Geflügel-Wiener) [a,a1] Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln [a,a1] Tomatenketchup [22]	Cevapcici [a,a1,c,g,j] (Truthahn-Hähnchen Hackröllchen) Tzatziki [g] Krautsalat [22] Röstkartoffeln	Hühner-Frikassee mit Erbsen und Möhren [g,i] Vollkornreis
Vegetarisch und Gut	Feiertag	zwei vegetarische Hot Dogs [a,a1,c a] Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln [a,a1] Tomatenketchup [22]	Karotten-Kartoffel-Suppe [i] mit Brötchen [a,a1]	3 Eierpfannkuchen [a,a1,c,g] mit Apfelmus [3] und Zimt
Gesund und Lecker	Feiertag	Linsen-Bolognese (Erbsen, Tomaten, Möhren) [1] auf Vollkorn-Penne [a,a1]	Paniertes Schollenfilet [a,a1,d] Baked Beans (Sellerie, Tomaten) [a,a1,i] mit Rosmarinkartoffeln	Spinatlasagne (Tomaten, Feta-Käse) [a,a1,g]
Salat / Buffet	Täglich wechselnde Salate wie z.B. Eisbergsalat, Romana-Salat, Karotten, Paprika als Buffet mit verschiedenen Toppings wie z.B. Mais, Kidneybohnen, Schafkäse, Oliven o. Thunfisch und wechselnden Dressings wie z.B. American-, Joghurt- oder Italien Dressing			
Pasta / Buffet	Täglich wechselnde Vollkorn-Pasta wie z.B. Penne, Fussili, oder Spaghetti mit wechselnden Saucen, wie z.B. Tomaten-Gemüsesauce, Sc. Arrabiatta, Pestosauce, Spinat-Rahmsauce			
Nachtisch	Feiertag	Schokopudding [g]	Banane	Kirschquark [g]

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt.

Allergene: (a) glutenhaltiges Getreide ***(a.1 Weizen, a.2 Roggen, a.3 Gerste, a.4 Hafer, a.5 Dinkel, a.6 Kamut)*** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgenommen ***(Glucosesirup auf Weizen-und Gerstenbasis sowie Maltodextrine auf Weizenbasis,*** (b) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, (c) Ei oder Eierzeugnisse, (d) Fisch oder Fischerzeugnisse, (e) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, (f) Soja oder Sojaerzeugnisse, (g) Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), (h) Schalenfrüchte ***(h.1 Mandeln, h.2 Haselnüsse, h.3 Walnüsse, h.4 Pistazien, h.5 Macadamianüsse, h.6 Cashewkerne, h,7 Paranüsse)*** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, (i) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, (j) Senf oder Senferzeugnisse, (k) Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, (l) Schwefeldioxid oder Sulfit, (m) Lupine oder Lupinenerzeugnisse, (n) Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse (Muscheln, Weinbergschnecken)

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) mit Nitritpökelsalz (Deklaration des Dressing und Dips über Allergenkennzeichnung siehe vor Ort)

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.