














Speiseplan vom 06.05.2024 – 12.05.2024

KW 19

Änderungen Vorbehalten	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024
Fleisch und Fisch	Hähnchenbrust mit Paprikakompott und Vollkorn Spirelli ^{a,a1} 	Rinderhacksteak ^{a,a1} mit Soße, Bohnen-Kürbis-Karotten-Gemüse ⁱ Kartoffelstampf ^{1,g} 	Gemüsetaler ^{a,a1,c,j} mit Pfannengemüse (grü.Bohnen, Zucchini, Paprika, Zwiebel) und Sour Cream ^{a3,g} 	Feiertag
Vegetarisch und Gut	Veganes Knusperfilet ^{a,a1,a4,f,i} mit Paprikakompott und Vollkorn Spirelli ^{a,a1} 	Rotes Thai Curry mit Brokkoli, Zwiebeln, Paprika und Porree Basmatireis ^{BIO} 	Ofenkartoffel mit Rahmspinat ^{g,i,j} Mais ⁱ und Gouda ^g 	Feiertag
Gesund und Lecker 	Djuvecreis (Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Erbsen) ⁱ 	Kartoffel-Lauch-Gratin ^{c,g} 	Spätzle mit Brokkoli ^{a,a1,c,g} 	Feiertag
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			
Nachtsch 	Kiwi	Schokoladenpudding (Becher) ^{c,g}	Apfel	Feiertag

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 Lupinerzeugnisse, (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 Allergen Kennzeichnung 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.