



Speiseplan vom 10.02.2025 bis 16.02.2025



	Montag 10.02.2025	Dienstag 11.02.2025	Mittwoch 12.02.2025	Donnerstag 13.02.2025
Vielfalt & Bunt	Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella ^{3,a,a1,a3,g} 	Cordon Bleu vom Hähnchen ^{1,2,8,a,a1,a3,g} mit Tomaten-Paprika-Sauce und Salzkartoffeln 	Bunte Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch, Sellerie ⁱ dazu ein Brötchen ^{a,a1} 	Hähnchen Nuggets ^{8,a,a1,g,i} Kartoffelecken und Sour Cream ^g 
Vegi & Genuss	Pizza Tonno mit Tomatensauce, Thunfisch und Mozzarella ^{3,a,a1,a3,g,d} 	Milchreis ^g mit Kirschen 	Kunterbunte Gnocchis ^c mit Petersilien-Karotten ⁱ und Paprika-Sour Cream ^{22,g} 	Vegetarische Nuggets ^{a,a1,a3,f,g} mit Kartoffelecken und Sour Cream ^g 
Gesund & Lecker	Linsen-Bolognese (Erbsen, Tomaten, Möhren) ¹ auf Vollkorn-Penne ^{a,a1} 	Baked Beans (Weiße Bohnen, Sellerie, Tomaten) ^{a,a1,i} Rosmarinkartoffeln 	Spinatlasagne (Tomaten, Feta-Käse) ^{3,a,a1,g} 	Lachswürfel ^d mit Champignonrisotto ^{1,i} Erbsen ^{1,i} 
Nachtisch 	Apfelquark ^{3,g}	Kirschquark ^g	Apfel	Milchpudding Vanille, Becher ^g
Pasta / Buffet	Täglich wechselnde Vollkorn-Pasta wie z.B. Penne, Fusilli, oder Spaghetti mit wechselnden Saucen, wie z.B. Tomaten-Gemüsesauce, Sc. Arrabiatta, Pestosauce, Spinat-Rahmsauce			
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			

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.