

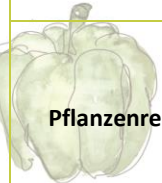




Speiseplan KW 37

Datum	Montag 12.9.2022	Dienstag 13.9.2022	Mittwoch 14.9.2022	Donnerstag 15.9.2022	Freitag 16.9.2022
 Menü 1 DGE		(Rind) Gulaschsuppe ¹ Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Aa, Ab}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{Aa} D, G Joghurtsoße ^G Kartoffeln Gurkensalat ³	(Veggie) Vegetarische Frikadelle ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffelstampf ^G Sellerie-Apfelrohkost ^I	
 Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese ^{Aa, G, I} Gemüsesalat ³		(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffeln Rahmspinat ^G	(Rind) Chili con Carne Reis	(Rind) Rinderhack-Grünkern Cevapcici ^{Aa, Ae} Tzatziki ^G Djuvecreis Krautsalat ³
 Pflanzenreich	(Veggie) Polentaschnitzel ^{Aa, Ad} Bratensoße ^{Ad, I} Bunte Bulgurgemüsepfanne vegan ^{Aa, I}	(Veggie) Gnochigemüsepfanne mit Brokkoli, Paprika und Blumenkohl ^{Aa} Rucola-Mandelpesto ^{Ha}			
 Pasta Basic					(Veggie) Farfalle ^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsoße ^{G, I} Eisbergsalat Joghurtdressing ^G
 Dessert DGE	Hafer Grießpudding ^{Aa, Ad}	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Wassermelone	Kirsch-Joghurtspeise ^G	Nektarine

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide:
 - Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel



Rind



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Schwein



Wild



Vegan



Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.