

# Speiseplan KW 38


Datum	Montag 19.9.2022	Dienstag 20.9.2022	Mittwoch 21.9.2022	Donnerstag 22.9.2022	Freitag 23.9.2022
 <b>Menü 1 DGE</b>			<b>(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet</b> Aa, D  Kräutersoße <sup>G</sup> Kartoffelbeilage Gurkensalat <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge<sup>K</sup></b> Kräuterdipp <sup>G</sup> Gemüse-Rohkoststicks	<b>(Rind) Rindergeschnetzeltes Spätzle, Zucchini-Rahmgemüse</b>
 <b>Menü 2</b>	<b>(Geflügel) Rebional Currywurst<sup>3</sup></b> 8, G, J  Ofenkartoffeln Krautsalat <sup>3</sup>			<b>(Geflügel) Mini Rostbratwürstchen<sup>8, J</sup></b> Jus <sup>I</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Möhrengemüse	<b>(Veggie) Apfelpfannkuchen<sup>Aa, C, G</sup></b> Vanillesoße <sup>G</sup> Zimt und Zucker
 <b>Pflanzenreich</b>		<b>(Veggie) Ungarisches Sellerie-Kartoffel-Gulasch<sup>I</sup></b> Reis Tomaten-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>			
 <b>Pasta Basic</b>	<b>(Veggie) Farfalle<sup>Aa</sup></b> Käsesoße <sup>G</sup> Krautsalat <sup>3</sup>	<b>(Rind) Spirelli<sup>Aa</sup></b> Hackfleisch-Käsesoße <sup>G</sup> Tomaten-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>	<b>(Veggie) Spaghetti<sup>Aa</sup></b> Gemüse-Käse-Soße <sup>G</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurdressing <sup>G</sup>		
 <b>Dessert DGE</b>	<b>Erdbeer-Joghurtspeise<sup>G</sup></b>	<b>Pflaume</b>	<b>Grießpudding<sup>Aa, G</sup></b>	<b>Banane</b>	<b>Quarkspeise mit Pfirsichkompott<sup>G</sup></b>

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 e. 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.