


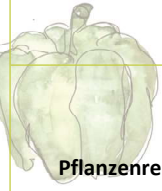




Speiseplan KW 5



Datum	Montag 29.1.2024	Dienstag 30.1.2024	Mittwoch 31.1.2024	Donnerstag 1.2.2024	Freitag 2.2.2024
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Gemüse-Pizza mit Tomaten, Zucchini und Mais ^{Aa, Ac, G} Möhrenapfel-Rohkost ³	(Veggie) Kartoffeleintopf ¹ Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Aa, Ab}	(Fisch) Fischfrikadelle ^{2, 4, Aa, Ac, D, I} Joghurtsoße ^G Blattsalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J} Kartoffeln	(Veggie) Linsenfrikadelle ^{Aa, I, K} Tomatensoße, Reis Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Vinaigrette ³	(Geflügel) Putengulasch ^G Vollkornreis Eisberg-Gurken-Salat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}
 Menü 2	(Geflügel) Hähnchenkeule Geflügelbratensoße ¹ Tomatenreis Maisgemüse	(Geflügel) Bratwurst ^{8, I, J} Geflügelbratensoße ¹ Kohlrabigemüse ^G Kartoffeln	(Geflügel) Sämiger Blumenkohl- Kartoffeleintopf ¹ Geflügelbockwurstscheiben ^{2, 8} Brot Beilage ^{Aa, Ab}	(Rind) Köttbullar ^{Aa, J} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^G Erbsen und Möhren	
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic					(Veggie) Spirelli ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}
 Dessert DGE	Apfel	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Birne	Kirsch-Vanille-Quark ^G	Schokoladenpudding ^G

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder kann 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, f

DE-ÖKO-003



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