

Speisepläne KW 18



Datum	Montag 29.4.2024	Dienstag 30.4.2024	Mittwoch 1. Maifeiertag 1.5.2024	Donnerstag 2.5.2024	Freitag 3.5.2024
 Menü 1 DGE	(Veggie) Polentataler Rebional Tomatensoße Bulgur^{Aa} Blattsalat Balsamicodressing^{1,3,J}	(Rind) Gulaschsuppe^l Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage^{Aa, Ab}		(Veggie) Vegetarische Frikadelle^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J} Gemüsejus^l Kartoffelstampf^G Sellerie-Apfelrohkost^l	
 Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese^{Aa, G, I} Blattsalat Balsamicodressing^{1,3,J}	(Veggie) Gnocchi^{Aa} Gemüseragout geriebener Käse^G			(Rind) Rinderhack-Grünkern Cevapcici^{Aa, Ae} Tsatsiki^G Djuvecreis Krautsalat³
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic				(Rind) Spaghetti^{Aa} Bolognese^l Blattsalat Cocktaildressing^{1, 2, Aa, C, G, I, J}	(Veggie) Farfalle^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsoße^{G, I} Blattsalat Joghurdressing^G
 Dessert DGE	Karamellpudding^G	Milchreis^G Zimt und Zucker		Kirsch-Joghurtspeise^G	 Apfel

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, Farf.

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. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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