


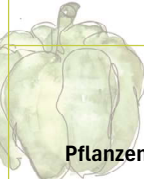

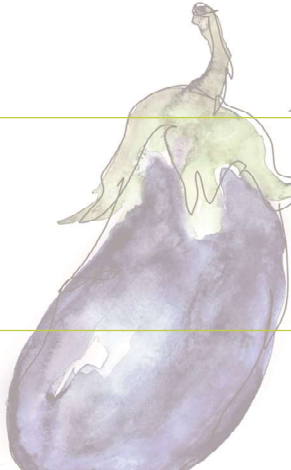



Speiseplan KW 19



Datum	Montag 6.5.2024	Dienstag 7.5.2024	Mittwoch 8.5.2024	Donnerstag Christi Himmelfahrt 9.5.2024	Freitag 10.5.2024
Menülinie  Menü 1 DGE		(Veggie) Möhreintopf ¹ Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Aa, Ab}	(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet ^{Aa, D} Kräutersoße ^G Gurkensalat ³ Kartoffeln		
 Menü 2	(Geflügel) Rebional Currywurst ^{8, I, J} Currysoße ³ Tomatensalat ³ Ofenkartoffeln		(Veggie) Kartoffelgratin ^G Gemüsesalat ³		
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Käsesoße ^G Tomatensalat ³	(Rind) Spirelli ^{Aa} Hackfleisch-Käsesoße ^G Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}			
 Dessert DGE	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Birne	Grießpudding ^{Aa, 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, 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 e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.