
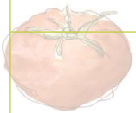
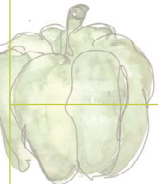
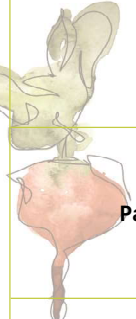



Speiseplan KW 21

Datum	Montag Pfingstmontag 20.5.2024	Dienstag 21.5.2024	Mittwoch 22.5.2024	Donnerstag 23.5.2024	Freitag 24.5.2024
 Menü 1 DGE			(Fisch) Gebratenes Lachsfilet Spinat-Käsesoße ^G Eisberg-Gurken-Salat ³ Joghurdressing ^G Kartoffeln	(Rind) Geschnetzeltes ungarische Art Vollkornreis Endiviensalat Joghurdressing ^G	
 Menü 2			(Veggie) Reibekuchen ^C Rebional Apfelkompott	(Veggie) Blumenkohl-Mais-Bratling Aa, C, G Kräuterdipp ^G Tomatensalat ³ Ofenkartoffeln	(Rind) Rebional Burger ^{Ae} Salatfüllung Röstzwiebeln ^{Aa} Tomatenscheiben Gewürzgurken Rebional Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa, Ac, K}
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic					(Veggie) Spirelli ^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsauce ^{G, I} Blattsalat Sommermix Joghurdressing ^G
 Dessert DGE			Stracciatellapudding ^{F, G}	Apfel	Grießflammerie ^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, Farfalle

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.