
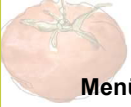
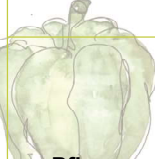





Speiseplan KW 16



Datum	Montag 15.4.2024	Dienstag 16.4.2024	Mittwoch 17.4.2024	Donnerstag 18.4.2024	Freitag 19.4.2024
 Menü 1 DGE	(Veggie) Vegetarische Cevapcici ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I} Tsatsiki ^G Djuvecreis Krautsalat ³		(Fisch) Gebratenes Lachsfilet Spinat-Käsesoße ^G Eisberg-Gurken-Salat ³ Joghurdressing ^G Kartoffeln	(Rind) Geschnetzeltes ungarische Art Vollkornreis Endiviensalat Joghurdressing ^G	(Veggie) Möhren-Getreide-Bratling ^{Aa, Ad, Ae, C, G} Paprikasoße Vollkorn Couscous ^{Aa} Blattsalat Joghurdressing ^G
 Menü 2	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2, 3, 8} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffeln Möhrengemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee ^{G, I} Reis Erbsengemüse	(Veggie) Reibekuchen ^C Rebional Apfelkompott	(Veggie) Blumenkohl-Mais-Bratling ^{Aa, C, G} Kräuterdipp ^G Tomatensalat ³ Ofenkartoffeln	(Rind) Rebional Burger ^{Ae} Salatfüllung Röstzwiebeln ^{Aa} Tomaten, Gurken Rebional Ketchup ³ Burger-Brötchen ^{Aa, Ac, K}
 Pflanzenreich		(Veggie) Geschnetzeltes ungarische Art ^F Spätzle ^{Aa, C} Blattsalat fruchtige Vinaigrette ³			
 Pasta Basic					
 Dessert DGE	Joghurtspeise ^G	Banane	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, Spire

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.