






Speisepläne KW 17



Datum	Montag 22.4.2024	Dienstag 23.4.2024	Mittwoch 24.4.2024	Donnerstag 25.4.2024	Freitag 26.4.2024
 Menü 1 DGE	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsoße^{G, I} Vollkorn Couscous^{Aa} Krautsalat³			(Veggie) Milchreis^G heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Bami-Bratling mit Gemüse^{Aa, C, F, I} Currysoße^{3, G} Reis Gurken-Apfel-Salat³
 Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita^{Aa, Ac, G} Gemüsesalat³	(Rind) Frikadelle^{Aa, C, J} Senf^J Möhren-Kartoffelstampf^G		(Geflügel) Hähnchenschnitzel^{Aa} Rahmsoße^{G, I} Brokkoligemüse Kartoffeln	(Veggie) Pfannkuchen^{Aa, C, G} Rebional Apfelkompott
 Pflanzenreich		(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais und Tomaten^{Aa, F} Paprikadipp^{3, F}			
 Pasta Basic					
 Dessert DGE	Vanillepudding^G	Apfel		Joghurtspeise^G	Pflaume

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, Sp

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.