


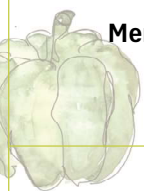

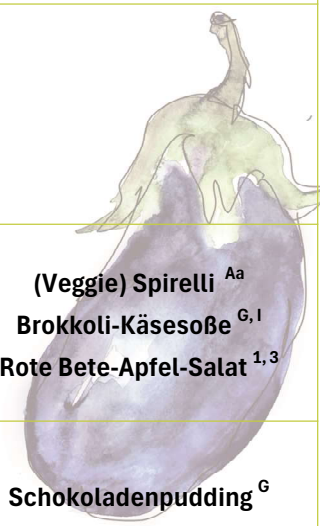




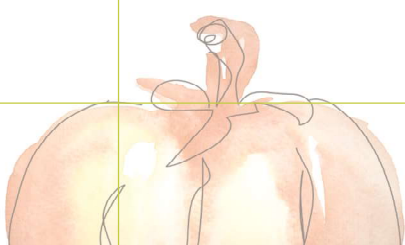
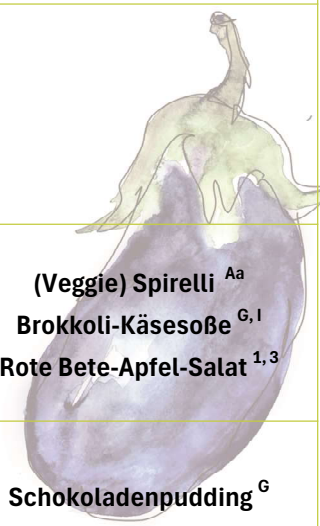


Speiseplan KW 40


Datum	Montag 30.9.2024	Dienstag 1.10.2024	Mittwoch 2.10.2024	Donnerstag 3.10.2024 <small>Tag der Deutschen Einheit</small>	Freitag 4.10.2024
Menülinie					
 Menü 1 DGE 	(Veggie) Gemüse-Pizza mit Tomaten, Zucchini und Mais <small>Ac, G, Aa</small> Möhrenapfel-Rohkost ³	(Veggie) Kartoffeleintopf ¹ Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Fischfrikadelle ^{2, 4, Ac, C, D, Aa, I} JoghurtsöÙe ^G Blattsalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J} Kartoffeln		(Geflügel) Putengulasch ^G Vollkornreis Eisberg-Gurken-Salat Essig-Öl-Dressing ^{3, J} 
Menü 2 	(Geflügel) Hähnchenkeule GeflügelbratensoÙe ¹ Tomatenreis Maisgemüse	(Geflügel) Bratwurst ^{8, I, J} GeflügelbratensoÙe ¹ Blumenkohlgemüse ^G Kartoffeln			
Pflanzenreich			(Veggie) Hörnchennudeln ^{Aa} Spinat-TomatensoÙe auf Haferbasis ^{Ad, Ha} Mandelstreu ^{Ha}		
Pasta Basic 					(Veggie) Spirelli ^{Aa} Brokkoli-KäsesoÙe ^{G, I} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3} 
 Dessert DGE 	Apfel 		Banane 		Schokoladenpudding ^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, Völlei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

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.

DE-ÖKO-003

