



# SPEISEKARTE | 13.05.– 17.05.2024 | KW 20

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Menü</b> 	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Eierpfannkuchen mit Apfelmus oder Kirschkompott 3,a1,b,c,d,h,i,j	Hähnchenschnitzel mit Pellkartoffeln und Brokkoli, Blumenkohl, Karotten dazu Bratensoße ~Birne a1,a3,b,c,d,h,j	Vollkorn Spiralnudeln mit Karotten-Linsen-Bolognese dazu geriebenen Käse ~ Apfel 1,2,c	Pellkartoffeln mit Brokkoli, Möhren und Erbsen dazu Kräuterquark ~ Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße 1,c,d,h,i,j	Gurkensalat süß-sauer ~ Schlemmerfilet Bordelaise (Seelachsfilet) mit Drillingen und Petersiliensoße a1,c,e
<b>Veggie Menü</b> vegetarisch	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Frühlingsrolle auf Reis mit Gemüsestreifen dazu süß-saure Soße a1,b,c,d	Spaghetti mit Tomatensoße und Gemüsewürfel ~ Birne d	Steckrüben-Kartoffeleintopf mit Kräutern ~ Apfel	Kichererbsenbällchen auf Reis mit fruchtiger Kokos-Currysoße ~ Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße 1,3,a1,b,c,d,h,i,j	Gemüsefrikadelle auf Ratatouille und Röstkartoffeln ~ Apfel a1,b


Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel

Allergen: a1 =Weizen, a3 = Gerste, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja



Reis und Nudeln (außer Lasagneplatten, Tortellini, Spätzle) verwenden wir ausschließlich in Bio Qualität. Bio Zertifizierung durch DE-ÖKO-039



Die Menülinie mit dem  DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.