




SPEISEKARTE | 10.06.– 14.06.2024 | KW 24

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Fruchtiges Gemüsecurry mit Brokkoli, Möhren, Zuckerschoten und Blumenkohl dazu Reis ~ Eis c, d, g1, g2, g3, g4, g5, g6, g8, h	Rindergulasch mit Paprika dazu Salzkartoffeln und grüne Bohnen ~ Erbeeryoghurt mit Müsli a1, a3, a4, c, f, g1, g2, g3, g4, g5, g6, g7, g8	Gurkensalat ~ Backfisch (Seelachsfilet) mit Röstkartoffeln dazu Remouladensoße 1, 9, a1, b, h	Blumekohl-Käse Knuspersterne auf Wildreismischung dazu Schnittlauchsoße ~ Apfel c	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Vollkorn Spiralnudeln mit Kürbissoße dazu Erbsen a1, c
Veggie Menü vegetarisch	Kichererbsenbällchen mit Couscoussalat und Joghurt-Kräuterdip ~ Eis a1, b, c, d, g1, g2, g3, g4, g5, g6, g7	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsewürfel dazu Vollkornbrötchen ~ Erbeeryoghurt mit Müsli a1, a3, a4, b, c, d, f, g1, g2, g3, g4, g5, g6, g8	Gurkensalat ~ Drillinge aus der Pfanne mit Kräuterquark c	Makkaroni Nudeln in roter Paprikasoße dazu Erbsen ~ Apfel a, c	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Paprika-Apfel-Zucchini Gulasch mit gelbem Reis c


Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff, 9 = mit Süßungsmitteln

Allergene: a1=Weizen, a2=Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse, h = Senf



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.