



SPEISEKARTE | 17.06.– 21.06.2024 | KW 25


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Rote Linsencremesuppe mit Möhren, Sellerie und Lauchwürfeln dazu Baguette ~ Apfel a1,c,d,h,i	Rote Bete-Apfelsalat ~ Königsberger Klopse mit Pellkartoffeln dazu pürierte Kapernsoße a1,b,c,h	Lachsfilet aus dem Ofen mit Drillingen und Erbsen dazu Petersiliensoße c,e	Paprikasticks und Kirschtomaten ~ Vollkorn Penne mit Tomatensoße und geriebenem Käse 1,2,a1,c,d,h,i,j	Gemüseschnitzel mit Drillingen dazu Möhrensoße ~ Banane c
Veggie Menü vegetarisch	Vegetarisches Chili (Kidneybohnen, Möhren und Mais) mit gelbem Reis ~ Apfel	Rote Bete-Apfelsalat ~ Nudel-Gemüseauflauf mit Brokkoli, Möhren, Blumenkohl und Schnittlauchsoße a1,c	Bauernsalat mit Tomate und Gurke ~ Röstkartoffeln mit Blattspinat und Paprikadip 1,a1,b,h	Paprikasticks und Kirschtomaten ~ Penne Nudeln mit Spinat-Frischkäsesoße c	Gemüse-Couscous Pfanne mit Tomatensoße ~ Banane a1

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen
 Allergene: a1 = Weizen, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, 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.