




SPEISEKARTE | 29.04.– 03.05.2024 | KW 18

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Gebratene Gnocchi mit Spinat-Champignon Frischkäsesoße ~ Banane b,c	Putengulasch mit Champignons dazu Salzkartoffeln und grüne Bohnen ~ Erbeeryoghurt mit Müsli a1,a3,a4,c,f,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7,ç	Feiertag	Blumekohl-Käse Knuspersterne auf Wildreismischung dazu Schnittlauchsoße ~ Apfel c	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Vollkorn Spiralnudeln mit Tomatensoße dazu geriebenen Käse 1,2,a,c,d,h,i,j
Veggie Menü vegetarisch	Gemüse-Eier-Frikassee mit Reis ~ Banane a, b	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsewürfel dazu Vollkornbrötchen ~ Erbeeryoghurt mit Müsli a1,a3,a4,b,c,d,f,g1,g2,g3,g4,g5,g6,	Feiertag	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, 2 = mit Konservierungsstoffen

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, 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.