



SPEISEKARTE | 27.03.– 31.03.2023 | KW 13



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Tomatencremesuppe mit Reis und Baguette ~ Schokoladenpudding mit Vanillesoße 1,a1,c,i	Rindergulasch mit Paprika und Champignons dazu grüne Bohnen und Drillinge ~ Banane	Paprikasticks ~ Vollkorn Penne mit Frischkäsesoße und Brokkoli a1,c	Polentatasche auf Erbsen-Reis dazu fruchtige Tomatensoße ~ Apfel a1,b,c,d,h,i,j	Gurkensticks ~ 1 Stück Lachsfilet aus dem Ofen mit Pellkartoffeln und Petersiliensoße a1,a2,e
Veggie Menü vegetarisch	Penne Nudeln mit Paprikagemüse in Tomatensoße ~ Schokoladenpudding mit Vanillesoße 1,5,a1,b,d,h,i,j,k	Gemüseschnitzel mit Drillingen und Petersiliensoße ~ Banane a,c,d	Paprikasticks ~ Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,i,j	Hamburger zum Selberbauen (Rindfleisch) "Wunschessen der Kinder" ~ Apfel 1,a1,b,c,d,h,i,j,m	Gurkensticks ~ Bauernauflauf mit Kartoffeln und Ei dazu Ketchup und Kräuterquark b,c

ZZusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt

Allergene: a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur, m = Lupine



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.