



SPEISEKARTE | 20.05.– 24.05.2024 | KW 21

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Pfingstmontag	Lachsfilet gedämpft auf Rahmspinat dazu Drillinge ~ Banane c,d,e,h,i,j	Paprikasticks ~ Tortellini mit Käsefüllung dazu Carbonarasoße mit geräucherter Putenbrust 2,3,8,c	Polentatasche auf Reis dazu Erbsen und fruchtige Tomatensoße ~ Apfel a1,b,c,d,h,i,j	Gurkensticks ~ Kartoffelcremesuppe mit Vollkornbrötchen a1,a2,a3,a3,b,c,d,i,j
Veggie Menü vegetarisch	Pfingstmontag	Gemüseschnitzel mit Drillingen und Petersiliensoße ~ Banane a1,c,d	Paprikasticks ~ Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,i,j	NICHT VEGETARISCH 2 Stück Hamburger (Rind) zum Selberbauen "Wunschessen der Kinder" ~ Apfel 1,2,9,a1,b,c,h,i,j,m	Gurkensticks ~ Bauernauflauf mit Kartoffeln und Ei dazu Ketchup und Kräuterquark b,c


Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln

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, m = Lupine



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.