



SPEISEKARTE | 17.03.– 21.03.2025 | KW 12

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Vegetarische Köttbullar (5 Stück) auf Reis mit grünen Bohnen dazu Bratensoße ~ Birne a1,a3,b,c,d,h,j	Champignon- Cremesuppe mit Vollkornbrötchen ~ Vanillejoghurt a1,a2,a3,a4,b,c,g1,g2,g3,g4,g5,g6,	Gebratene Hähnchenbrust mit Kohlrabigemüse in Rahm dazu Kartoffeln und Bratensoße ~ Banane a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,i,j	Gurkensticks ~ Spiral Nudeln mit Tomatensoße dazu geriebenen Käse 1,2,c,d,h,i,j	Gurkensalat süß-sauer ~ Seelachsfilet (Bordelaise) mit Drillingen (Kartoffeln) dazu Möhrengemüse und Dillsoße a1,c,e
Veggie Menü vegetarisch	Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse dazu Bratensoße ~ Birne a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,j	Gebratene Schupfnudeln mit Marktgemüse dazu Schnittlauchsoße ~ Vanillejoghurt a1,a2,a3,a4,b,c,g1,g2,g3,g4,g5,g6,	Milchreis mit Kirschen und Zimt & Zucker ~ Banane c,d,h,i,j	Gurkensticks ~ Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Baguette, 2 Stück Geflügelwiener separat 2,3',8,a1,c,d,h,i,k	Gurkensalat süß-sauer ~ Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln b


Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, 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, k = Sulfur, 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.