



# SPEISEKARTE | 11.11.– 15.11.2024 | KW 46


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Menü</b> 	Vegetarische Köttbullar (5 Stück) auf Reis mit grünen Bohnen dazu Bratensoße ~ Birne a1,a3,b,c,d,h,j	Blumenkohl- Cremesuppe mit Vollkornbrötchen ~ Vanillejoghurt a1,a2,a3,a4,b,c,g1,g2,g3,g4,g5,g6,	Gurkensticks ~ Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons dazu Reis c	Spiral Nudeln mit Tomatensoße dazu geriebenen Käse ~ Apfel 1,2,c,d,h,i,j	Gurkensalat süß-sauer ~ Seelachsfilet (Bordelaise) mit Drillingen (Kartoffeln) dazu Möhrengemüse und Dillsoße a1,c,e
<b>Veggie Menü</b> vegetarisch	Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelpüree und Bohnen 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,	Gurkensticks ~ Milchreis mit Kirschen und Zimt & Zucker c,d,h,i,j	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Stück Geflügelwiener separat dazu Baguette ~ Apfel 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.