




# SPEISEKARTE | 06.05.– 10.05.2024 | KW 19

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Menü</b> 	Rote Linsencremesuppe mit Möhren, Sellerie und Lauchwürfeln dazu Baguette ~ Apfel a1,c,d,h,i	Rote Bete-Apfelsalat ~ Königsberger Klopse mit Pellkartoffeln und Kapernsoße a1,b,c,h	Lachsfilet aus dem Ofen mit Drillingen und Erbsen dazu Petersiliensoße c,e	Feiertag	Spätzle- Gemüsepfanne (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) dazu FRischkäsesoße ~Banane c
<b>Veggie Menü</b> vegetarisch	Chili sin Carne (Kidneybohnen und Mais) mit gelbem Reis ~ Apfel	Rote Bete-Apfelsalat ~ Nudel-Gemüseauflauf mit Brokkoli, Möhren, Blumenkohl und Schnittlauchsoße a1,c	Bauernsalat mit Tomate und Gurke ~ Röstkartoffeln mit Blattspinat und Paprikadip 1,a1,b,h	Feiertag	Gemüse-Couscous Pfanne mit Tomatensoße ~ Banane a1


Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i = Sesamsamen



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.