Speiseplan für die Woche
vom 05.05.2025 bis 09.05.2025

KW 19	Montag 05.05.2025	Dienstag 06.05.2025	Mittwoch 07.05.2025	Donnerstag 08.05.2025	Freitag 09.05.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Linsensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Alaska- Seelachsfilet (MSC) a1,d mit Reis Remouladensoße c,g und Gurkensalat j	Vollkornnudeln a1 mit Bolognesesoße (Hackfleischsoße Rind/Bug) und Chinakohlsalat mit Joghurtdressing g,j	Eier- Omelett c,g mit Kartoffeln und Spinat a1,g	Spätzle a1,c mit Paprikarahmsoße g,i (Tomaten,Zwiebeln,Petersilie) und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Spargelcremesuppe g und Roggenbrötchen a2	Fischfrikadelle (vegan) mit Reis Remouladensoße c,g und Gurkensalat j	Vollkornnudeln a1 mit veg. Bolognese (vegan) f,i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Chinakohlsalat mit Joghurtdressing g,j	Gemüsefrikadelle a1,c (Karotten,Kartoffeln,Erbsen) mit Kartoffeln und Spinat a1,g	gefüllter Pfannkuchen a1,c,g (Hirtenkäse,Emmentaler,Spinat) mit Paprikarahmsoße g,i und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Vanillepudding g 1,5%	Birne	Apfel	Quark (Natur) g 0,3 %	Banane

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV): glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3,Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

ohne Kennzeichnung: laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzen Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Enährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert."