



Speiseplan für die Woche vom 19.05.2025 bis 23.05.2025

KW 21	Montag 19.05.2025	Dienstag 20.05.2025	Mittwoch 21.05.2025	Donnerstag 22.05.2025	Freitag 23.05.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Frikadelle (Rind/Hochrippe) a1,c,i,j mit Kartoffeln und Karottengemüse a1,g	Nudeln a1 mit Tomatensoße i und Blattsalat mit Joghurdressing g,j	paniertes Dorschfilet (MSC) d,a1 mit Senfsoße a1,g Vollkornreis und Gurkensalat j	bunter Gemüseintopf i (Karotten,Blumenkohl,Erbsen, Brokkoli,Bohnen) mit Eierpfannkuchen (2 Stück) a1,c	saarl. Geheiratete a1,c (Mehlknödel und Kartoffeln) mit heller Soße a1,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Knusperfrikadelle (vegan) a1 mit Kartoffeln und Karottengemüse a1,g	Kartoffel- Röstiecken (3 Stück) mit Kräuterquark g und Blattsalat mit Joghurdressing g,j	vegetarische Hackfleischlasagne a5,g und Gurkensalat j	Blumenkohlcremesuppe g,i (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) mit Eierpfannkuchen (2 Stück) a1,c	Schnittlauch- Tomaten- Eiersalat c,g,j mit Pellkartoffeln
Dessert	Schokoladenpudding g 1,5%	Banane	Apfel	Rhabarberquark g 0,3%	Kiwi

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 eingesetzten 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 Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert."