

Speiseplan für die Woche vom 26.05.2025 bis 30.05.2025

KW 22	Montag 26.05.2025	Dienstag 27.05.2025	Mittwoch 28.05.2025	Donnerstag 29.05.2025	Freitag 30.05.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Rote Linsenbolognese i (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Nudeln und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Currywurst (Geflügel/Brust) 4,5,6 mit Wedges (Kartoffelspalten) und Krautsalat g,j	Kartoffelcremesuppe i (Karotten, Sellerie, Lauch) und Roggenbrötchen a2	Christi Himmelfahrt	Brückentag
vegetarisch	Nudeln a1 mit Tomatensahnesoße g,i und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Kartoffel- Rahmgemüsetopf a1,g (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte, Erbsen, Kartoffeln) und Krautsalat g,j	Brokkolicremesuppe g,i (Kartoffeln, Sellerie, Lauch) und Roggenbrötchen a2	Christi Himmelfahrt	Brückentag
Dessert	Apfel	Kiwi	Bananen		

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."