

Speiseplan für die Woche vom 02.06.2025 bis 06.06.2025

KW 23	Montag 02.06.2025	Dienstag 03.06.2025	Mittwoch 04.06.2025	Donnerstag 05.06.2025	Freitag 06.06.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	<p>Linsensuppe i (Karotten, Sellerie, Lauch) und Weizenbrötchen a1</p>	<p>Alaska- Seelachsfilet (MSC) a1,d mit Reis Remouladensoße c,g und Gurkensalat j</p>	<p>Vollkornnudeln a1 mit Bolognesesoße (Hackfleischsoße Rind/Bug) und Chinakohlsalat mit Joghurt- Dressing g,j</p>	<p>Eier- Omelett c,g mit Kartoffeln und Spinat a1,g</p>	<p>Spätzle a1,c mit Paprikarahmsoße g,i (Tomaten, Zwiebeln, Petersilie) und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j</p>
vegetarisch	<p>Spargelcremesuppe g und Weizenbrötchen a1</p>	<p>Fischfrikadelle (vegan) mit Reis Remouladensoße c,g und Gurkensalat j</p>	<p>Vollkornnudeln a1 mit veg. Bolognese (vegan) f,i (Sellerie, Karotten, Lauch) und Chinakohlsalat mit Joghurt- Dressing g,j</p>	<p>Gemüsefrikadelle a1,c (Karotten, Kartoffeln, Erbsen) mit Kartoffeln und Spinat a1,g</p>	<p>gefüllter Pfannkuchen a1,c,g (Hirtenkäse, Emmentaler, Spinat) mit Paprikarahmsoße g,i und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j</p>
Dessert	<p>Vanillepudding g 1,5%</p>	<p>Birne</p>	<p>Apfel</p>	<p>Erdbeerquark g 0,3 %</p>	<p>Banane</p>

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."