



Speiseplan für die Woche vom 09.06.2025 bis 13.06.2025

KW 24	Montag 09.06.2025	Dienstag 10.06.2025	Mittwoch 11.06.2025	Donnerstag 12.06.2025	Freitag 13.06.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Pfingstmontag	paniertes Hähnchenschnitzel (Brust) a1 mit Petersilienkartoffeln und Spargelgemüse a1,g	Kichererbsencurry i (Paprika,Zwiebeln,Kokosmilch) mit Vollkornreis und Karottensalat g,j	Gemüsecremesuppe g,i (Blumenkohl,Karotten,Brokkoli) und Eierpfannkuchen (2 Stück) a1,c,g	Tortellini a1,c,g (Spinat- Ricottafüllung) Sahnesoße mit Erbsen a1,g und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j
vegetarisch	Pfingstmontag	Bratwurst (vegetarisch) c mit Petersilienkartoffeln und Spargelgemüse a1,g	Überbackene Cannelloni a1,c,g,i (Spinat- Ricottafüllung) 3 Stück und Karottensalat g,j	Tomaten- Nudelaufauf a1,c,i mit Gemüse (Karotten,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Brokkoli- Kartoffelgratin- Törtchen g (2 Stück) und Eisbergsalat und Joghurt- Dressing g,j
Dessert		Apfel	Birne	Kirschquark 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 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."