

## Speiseplan für die Woche vom 23.06.2025 bis 27.06.2025

KW 26	Montag 23.06.2025	Dienstag 24.06.2025	Mittwoch 25.06.2025	Donnerstag 26.06.2025	Freitag 27.06.2025
<b>Menüvorschlag (DGE zertifiziert)</b>	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 Karottensalat g,j	Kartoffelcremesuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Lachsfilet in Krosspanade (MSC) a1,d,c mit Vollkornreis und Kohlrabigemüse a1,g	saarl. Geheiratete a1,c (Mehlknödel und Kartoffeln) mit heller Soße a1,g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
<b>vegetarisch</b>	Nudeln a1 mit Tomatensahnesoße g,i und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Kartoffel- Rahmgemüsetopf a1,g (Brokkoli,Blumenkohl,Karotte, Erbsen,Kartoffeln) und Karottensalat g,j	Brokkolicremesuppe g,i (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	panierter Backfisch (vegan) a1 mit Vollkornreis und Kohlrabigemüse a1,g	Schnittlauch- Tomaten- Eiersalat c,g,j mit Pellkartoffeln
<b>Dessert</b>	Apfel	Kiwi	Bananen	Apfelquark g 0,3%	Birne

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."