

Speiseplan für die Woche vom 30.06.2025 bis 04.07.2025

KW 27	Montag 30.06.2025	Dienstag 01.07.2025	Mittwoch 02.07.2025	Donnerstag 03.07.2025	Freitag 04.07.2025
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Linsensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	Alaska- Seelachsfilet (MSC) a1,d mit Kartoffel- Gurkensalat j und Remouladensoße c,g	Vollkornnudeln a1 mit Bolognesesoße (Hackfleischsoße Rind/Bug) und Chinakohlsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Eier- Omelett c,g mit Kartoffeln und Spinat a1,g	Spätzle a1,c mit Paprikarahmsoße g,i (Tomaten,Zwiebeln,Petersilie) und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
vegetarisch	Karottencremesuppe g (Kartoffeln) und Weizenbrötchen a1	Fischrikadelle (vegan) mit Kartoffel- Gurkensalat j und Remouladensoße c,g	Vollkornnudeln a1 mit veg. Bolognese (vegan) f,i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Chinakohlsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Gemüseschnitzel (vegan) a1 (Karotten,Kartoffeln,Erbsen) mit Kartoffeln und Spinat a1,g	gefüllter Pfannkuchen a1,c,g (Hirtenkäse,Emmentaler,Spinat) mit Paprikarahmsoße g,i und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
Dessert	Vanillepudding g 1,5%	Apfel	Birne	Erdbeerquark 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."