



## Speiseplan für die Woche vom 22.04.2024 bis 26.04.2024

KW 17	Montag 22.04.2024	Dienstag 23.04.2024	Mittwoch 24.04.2024	Donnerstag 25.04.2024	Freitag 26.04.2024
<b>Menüvorschlag (DGE zertifiziert)</b>	veg. Gemüsebratwurst (vegan) f (Karotten, Erbsen, Blumenkohl) mit Petersilienkartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	Tortellini c,g (Spinat- Ricottafüllung) mit Tomatensoße und Eisbergsalat mit Joghurdressing g,j	Kartoffelcremesuppe i und Weizenbrötchen a1	Chilli con Carne (Rind/Bug) (Paprika, Kidneybohnen, Mais) mit Reis und Karottensalat g,j	Lachsragout d,a1,g mit Vollkornnudeln und Tomatensalat j
<b>vegetarisch</b>	vegt. Schnitzel (Käsefüllung) g,c mit Petersilienkartoffeln und Erbsen- Möhrengemüse a1,g	gefüllte Blätterteigtasche a1,g (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) und Eisbergsalat mit Joghurdressing g,j	Tomaten- Nudleintopf c,i mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) und Weizenbrötchen a1	Rotes Linsenragout i (Sellerie, Karotten, Lauch) mit Reis und Karottensalat g,j	Spinatlasagne a1,g und Tomatensalat j
<b>Dessert</b>	Vanillepudding g 1,5%	Apfel	Waffeln a1,c,g	Obstsalat	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."



## Speiseplan für die Woche vom 29.04.2024 bis 03.05.2024

KW 18	Montag 29.04.2024	Dienstag 30.04.2024	Mittwoch 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024	Freitag 03.05.2024
<b>Menüvorschlag (DGE zertifiziert)</b>	Frikadelle (Rind/Bug) a1,c,i,j mit Kartoffeln und Karottengemüse a1,g	Nudeln mit Käse- Sahnesoße a1,g und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j	<b>Maifeiertag</b>	Klare Gemüsesuppe i (Lauch,Sellerie,Karotten) mit Mini- Gemüseaultaschen a1,i und Roggenbrötchen a2	Schnittlauch- Eiersalat c,g,j mit Pellkartoffeln
<b>vegetarisch</b>	veg. Knusperfrikadelle (vegan) a1 mit Kartoffeln und Karottengemüse a1,g	Kartoffelpuffer (3 Stück) mit Apfelmus und Blattsalat mit Essig- Öl Dressing j	<b>Maifeiertag</b>	Zucchinicremesuppe g und Roggenbrötchen a2	Semmelknödel (3 Stück) a1,c mit Rahmsauce g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
<b>Dessert</b>	Schokoladenpudding g 1,5%	Birne		Waldfruchtjoghurt g 1,5%	Apfel

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."



## Speiseplan für die Woche vom 06.05.2024 bis 10.05.2024

KW 19	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024
<b>Menüvorschlag (DGE zertifiziert)</b>	pan. Dorschfilet d,a1,c mit Kartoffeln und Spinat a1,g	Geschnetzeltes (Pute/Brust) g mit Spätzle a1,c und Rote- Betesalat	Erbsensuppe i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Weizenbrötchen a1	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Vollkornnudeln mit mediterraner Tomatensoße (Paprika,Aubergine,Zucchini) und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
<b>vegetarisch</b>	veg. Backfisch (vegan) a1 mit Kartoffeln und Spinat a1,g	vegt. Geschnetzeltes c,g mit Spätzle a1,c und Rote- Betesalat	Gemüsecremesuppe i,g und Weizenbrötchen a1	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Cous- Cous- Gemüseörtchen (vegan) mit mediterraner Tomatensoße (Paprika,Aubergine,Zucchini) und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j
<b>Dessert</b>	Milchreis g 1,5%	Banane	Vanillejoghurt g 1,5%		Apfel

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."



## Speiseplan für die Woche vom 13.05.2024 bis 17.05.2024

KW 20	Montag 13.05.2024	Dienstag 14.05.2024	Mittwoch 15.05.2024	Donnerstag 16.05.2024	Freitag 17.05.2024
<b>Menüvorschlag (DGE zertifiziert)</b>	veg. Schnitzel (vegan) a1,f mit Salzkartoffeln und Blumenkohl a1,g	Gulasch (Rind/Bug) mit Kartoffelpüree g und Eisbergsalat mit Joghurdressing g,j	Tomatencremesuppe g mit Reiseinlage und Roggenbrötchen a2	Gemüsemaultaschen a1,c,i (Karotten, Spinat, Erbsen) mit Rahmsoße g und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Vollkornnudeln mit Thunfischsoße d und Tomatensalat j
<b>vegetarisch</b>	Gemüseragout a1,g (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) mit Salzkartoffeln	gefüllte Zucchini g (Reis, Paprika, Frischkäse) mit Kartoffelpüree g und Eisbergsalat mit Joghurdressing g,j	Brokkolicremesuppe g und Roggenbrötchen a2	Gemüselasagne a1,g,i und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing j	Vollkornnudeln mit Tomatensahnesoße g und Tomatensalat j
<b>Dessert</b>	Birne	Hefeteilchen a1,c,g	Grießbrei g 1,5%	Banane	Apfel

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."