

Speiseplan



Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Menü / Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 - Menü 21.10.2024 bis 25.10.2024	Rinderbolognese ^h Vollkornnudeln^{a1} Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Gemüse-Suppe ^h (Sellerie, Möhren, Erbsen, Kartoffeln) Baguette ^{a1} Schoko-Pudding ^{9m}	Nudel-Auflauf ^{a1,h,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Veg. Schnitzel ^{a1,a4,c,m} mit Kartoffeln Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Haselnuss-Quark ^{9m}	Pan. Seelachsfilet ^{a1,d} (Seelachs) mit Bulgur ^{a1} Remoulade ^{c,m} Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Gemüsebolognese ^{a1,h}	-----	-----	-----	Veg. Bällchen ^{a1,c,h,m}
 - Menü 28.10.2024 bis 01.11.2024	Vollkorn-Nudeln^{a1} mit Käsesoße ^{h,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Putengeschnetzeltes ^{a1,h,m} mit Reis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Vanille-Joghurt ^{9m}	Ragout vom Rotbarsch ^{d,h,m} mit Kartoffeln Erbsen-Möhren Frisches Obst	Kürbis-Creme-Suppe ^{h,m} (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Baguette ^{a1} Erdbeer-Joghurt ^{9m}	Feiertag
Vegetarisches - Menü	-----	Soja-Gulasch ^{a1,h}	Soja-Ragout ^{h,m}	-----	-----
 - Menü 04.11.2024 bis 08.11.2024	Thunfisch-Soße ^{d,h} Vollkornreis ger. Gauda-Käse ^m Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Erbsensuppe ^h (Sellerie, Möhren, Kartoffeln) Baguette ^{a1} Stracciatella-Joghurt ^{9m}	Hähnchen-Curry ^m mit Reis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Ofenkartoffeln Kräuter-Quark ^m Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Muffins ^{9,a1,m}	Käsespätzle ^{a1,c,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Tomaten-Kräuter-Soße ^h	-----	Ratatouille ^h	-----	-----
 - Menü 11.11.2024 bis 15.11.2024	Voll-Nudeln^{a1} mit Gemüsebolognese ^h (rote Linsen, Karotten, Lauch, Sellerie) ger. Gauda-Käse ^m Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Linseneintopf ^h (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Baguette ^{a1} Heidelbeer-Joghurt ^{9m}	Cordon Bleu (Hähnchen) ^{a,c,m} mit Reis und Rahmsoße ^{a,h,m} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Tortellini ^{a1,c,h,m} mit Tomaten und Mozzarella ^m gefüllt Sahnsoße ^m Möhrensalat Joghurt Dressing ^{h,i,m} Vanille-Pudding ^{9m}	Pan. Seehecht ^{a1,d} mit Salzkartoffeln Erbsensoße ^m Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	Veg. Schnitzel ^{a1,c,h,m}	-----	Veg. Wurst ^{a1,c,h,m}

Liste der Zusatzstoffe : 01 Farbstoffe, 02 Konservierungsstoffe, 03 Antioxidationsmittel, 04 Geschmacksverstärker, 05 geschwefelt, 06 geschwärzt, 07 gewachst, 08 Phosphat, 09 Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Koffeinhaltig, 12 Chninhaltig, 13 Genetisch verändert / mit genetisch veränderter Zutat hergestellt, 14 Alkohol, 15 Taurin

Liste der Allergene: a Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse(1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Kaschunuss, 5 Pecanuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, Queenslandnuss),, f Soja, g Schalenfrüchte , h Sellerie, i Senf, j Sesamsamen, k Schwefeldioxid, l Lupine, m Milch und Milchprodukte / Lactose, n Weichtiere

Unsere Gerichte enthalten folgendes Gemüse:

Rohkoststücke: Gurken, Tomaten, Karotten

Gemüse Eintopf: Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen, Bohnen

Gemüsepfanne: Karotten, Mais, Erbsen, Paprika

Leipziger Gemüse: Erbsen, Möhren, Spargel

Gemüsebolognese: Karotten, Lauch, Sellerie

Ratatouille: Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, Tomate, Paprika

Gemüse-Curry: Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

Gemüsegulasch: Blumenkohl, Brokoli, Karotten