


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 16.12.2024 bis 20.12.2024	Hackfleisch-Soße ^h Spätzle ^{a1,c} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Veg.Nudel-Auflauf ^{a1,h,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Apfelmus	Pan. Seehecht ^{a1,d} Kartoffeln Remoulade ^{c,m} Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Veg. Schnitzel ^{a1,a4,c,m} mit Vollkornreis Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Haselnuss-Quark ^{9,m}	Gemüse-Suppe ^h (Sellerie, Möhren, Erbsen, Kartoffeln) Baguette ^{a1} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Veg. Hack-Soße ^{a1,c,h,m}	-----	Veg. Bällchen ^{a1,c,h,m}	-----	-----
 - Menü 23.12.2024 bis 01.01.2025		Frohe Weihnachten			
Vegetarisches - Menü					
 - Menü 02.01.2025 bis 03.01.2025		Einen guten Rutsch ins neue Jahr		Thunfisch-Soße ^{d,h} Nudeln ^{a1} ger. Gauda-Käse ^m Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Hähnchen-Curry ^m mit Vollkornreis Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü				Ratatouille ^h	Veg. Curry ^{h,m}
 - Menü 06.01.2025 bis 10.01.2025	Voll-Nudeln^{a1} mit Gemüsebolognese^h <small>(Rote Linsen, Karotten, Lauch, Sellerie)</small> ger. Gauda-Käse ^m Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Linseneintopf ^{fh} <small>(Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch)</small> Baguette ^{a1} Heidelbeer-Joghurt ^{9,m}	Puten-Schnitzel ^{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 Sahnesoße ^m Möhrensalat Joghurt Dressing ^{h,i,m} Vanille-Pudding ^{9,m}	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