






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 07.04.2025 bis 11.04.2025	Carbonara ^(Puten) ^{h,m} mit Nudeln ^{a1} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Gnocci ^{a1,c} mit Tomaten-Creme-Soße ^{h,m} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Apfelmus ²	Veg.Chili Sin Carne ^{h,f} (Paprika ,Mais, Bohnen, Tomaten) mit Vollkornreis Frisches Obst	Erbsen-Suppe ^{h,m} (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Baguette ^{a1} Erdbeer-Joghurt ^{9,m}	Pan. Seelachsfilet ^{a1,d} (Seelachs) mit Kartoffeln Spinal ^{h,m} Frisches Obst
<i>Vegetarisches - Menü</i>	Gemüse-Bolognese ^h	-----	-----	-----	Veg. Schnitzel ^{a1,a4,c,m}
 - Menü 14.04.2025 bis 18.04.2025	Putengeschnetzeltes ^{a1,h,m} mit Vollkornreis Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Tomaten-Reisnudeln-Suppe ^{a1,c,h,m} Baguette ^{a1} Milchreis ^{9,m}	Pan. Seehecht ^{a1,d} mit Bulgur ^{a1} Joghurt-Dip ^m Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Nudeln ^{a1} mit Gemüseragout ^h (Möhren,Paprika,Zucchini,Aubergine,Bohnen) Kirsch-Quark ^{9,m}	Karfreitag
<i>Vegetarisches - Menü</i>	Veg. Gulasch ^{h,m} -----	-----	Veg. Schnitzel ^{a1,a4,c,m}		
 - Menü 21.04.2025 bis 25.04.2025	Ostermontag	Vollkornnudeln ^{a1} mit Käse-Soße ^{h,m} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Stracciatella-Joghurt ^{9,m}	Nudeln ^{a1} mit Thunfischsoße ^{d,h} ger. Käse ^m Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Kartoffel-Creme-Suppe ^{h,m} (Lauch,Möhren, Sellerie) Baguette ^{a1} Himbeer-Quark ^{9,m}	Hähnchen-Frikadelle ^{a1,C} mit Kartoffeln Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
<i>Vegetarisches - Menü</i>		-----	Tomatensoße ^h	-----	Veg. Bällchen ^{a1,h,m}
 - Menü 28.04.2025 bis 02.05.2025	Hähnchenragout ^{h,m} mit Pariser Kartoffeln Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Veg. Linsensuppe ^h (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Baguette ^{a1} Schoko-Pudding ^{9,m}	Vollkornnudeln ^{a1} mit Tomaten-Soße ^{h,m} ger. Käse ^m Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Kartoffelecken ^{a1} Kräuter-Quark ^m Blattsalat mit JoghurtDressing ^{h,i,m} Donuts ^{9,a1,c,f,g}	Wildlachs-Soße ^{d,h,m} mit Reis Erbsen-Gemüse Frisches Obst
<i>Vegetarisches - Menü</i>	Tofuragout ^{h,mf}	-----	-----	-----	Veg. Ratatouille ^h

Irrtümer und Änderungen vorbehalten !

Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite!

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 Chininhaltig, 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

Gemüseeeintopf: 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