



SPEISEKARTE | 27.05.– 31.05.2024 | KW 22

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Spiralnudeln mit Tomatensoße dazu geriebenen Käse ~ Apfel 1,2,c,d,h,i,j	Paprikasticks ~ Vegetarische Köttbullar auf Reis mit Erbsen dazu Bratensoße	Eisbergsalat mit Orangendressing ~ Blumenkohl- Cremesuppe dazu Vollkornbrötchen a1,a2,a3,a4,b,c,i,j	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Möhren dazu Reis ~ Banane b,c	Gurkensalat süß-sauer ~ MSC Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,i,j,n
Trend Menü	Putenschnitzel mit Röstkartoffeln dazu Remoulade und Salat 1,9,a1,b,c,h	Chili con Carne mit Mais und Kidneybohnen dazu Reis und Baguette a1,i	Penne Rigate mit Paprikasoße dazu Pesto und Rucola a1,b,c	Milchreis mit heißen Kirschen und Zimt & Zucker c,h,i,j	Spinat-Lasagne mit Tomatensoße und Käse überbacken a1,c,d,h,i,j


Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 9 = mit Süßungsmitteln

Allergene: a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, n = Weichtiere



Reis und Nudeln (außer Lasagneplatten, Tortellini, Spätzle) verwenden wir ausschliesslich in Bio Qualität. Bio Zertifizierung durch DE-ÖKO-039



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) als Menülinie zertifiziert.