




SPEISEKARTE | 03.06.– 07.06.2024 | KW 23

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Apfel-Möhren Salat ~ Lasagne (Rindfleisch) mit Käse überbacken dazu Tomatensoße a1,c,d	Kichererbsenbällchen auf Reis mit Curry- Kokossoße dazu Brokkoli ~ Heidelbeerjoghurt mit Müsli a1,a3,a4,c,f,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7,ç	Brokkolicremesuppe mit Vollkornbrötchen ~ Birne a1,a2,a3,a4,b,c,i,j	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Lachsfilet gedämpft mit Reis dazu Zucchini-Soße c,e	Röstkartoffeln mit gebratenem Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Mais, Bohnen) dazu Kräuterquark ~Apfel c
Trend Menü	Linsen-Kokos-Curry mit frischem Gemüse dazu Reis c,d,h	Ravioli mit Ratatouille gefüllt dazu Sahnesoße und Rucola c	Currywurst (Geflügel) mit hausgemachter Currysoße dazu Pommes und Mayo 1,2,3,8,b,d,h	Asia Nudeln mit frischem Gemüse und süß-saurer Soße a,d	Burrito gefüllt mit Chilli con carne und Käse überbacken dazu Sour Creme a1,c

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = Phosphat

Allergene: a1=Weizen, a2=Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja



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.