



SPEISEKARTE | 22.04.– 26.04.2024 | KW 17

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Apfel-Möhren Salat ~ Spaghetti mit Rinderhackfleischsoße dazu geriebenen Käse 1,2,a1,c	Kichererbsenbällchen auf Reis mit Currysoße dazu Reis ~ 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 Sahnsoße und Rucola 2,a1,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 c,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.