



# SPEISEKARTE | 06.05.– 10.05.2024 | KW 19


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Menü</b> 	Rote Linsencremesuppe mit Möhren, Sellerie und Lauchwürfel dazu Baguette ~ Apfel a1,c,d,h,i	Rote Bete-Apfelsalat ~ Königsberger Klopse mit Pellkartoffeln und Kapernsoße  a1,b,c,h	Lachsfilet aus dem Ofen mit Drillingen und Erbsen dazu Petersiliensoße  c,e	Feiertag	Ferien
<b>Trend Menü</b>	Blumenkohlcurry mit Lauchzwiebeln dazu Reis  c,d,h	Fish & Chips mit Remouladensoße und Zitronenecke  1,9,a1,b,e,h	Penne Arrabiata mit frischem Parmesan und Rucola  2,b,c	Feiertag	Ferien

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 9 = mit Süßungsmitteln  
 Allergene: a1=Weizen, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i = Sesamsamen



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.