



# SPEISEKARTE | 16.09.– 20.09.2024 | KW 38

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Menü</b> 	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Kirschkompott 3,a1,b,c,d,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7,g8	Gurkensticks ~ 4 Stück Cevapcici (Pute) mit Tomatenreis und Sour Creme a1,a3,b,c,d,h,j	Vollkorn Spiralnudeln mit Karotten-Linsen- Bolognese dazu geriebenen Käse ~ Apfel 1,2,c	Schupfnudeln mit Blumenkohl, Kohlrabi, Brokkoli, Bohnen&Möhren dazu Schnittlauchsoße ~ Hamburger Rote Grütze 1,a1,b,c,d,h,i,j	Gurkensalat süß-sauer ~ Gebratenes Hokfilet (Seehecht) mit Drillingen und Petersiliensoße a1,a2,c,e
<b>Trend Menü</b>	Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan  2,a1,b,c	Frühlingsrolle auf Reis mit Gemüsestreifen dazu süß-saure Soße  a1,b,d	Gebackene Hähnchenkeule mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Bratensoße  a1,a3,b,c,d,h,j	2 Stück Hot Dog zum Selberbauen mit Majo, Ketchup, Röstzwiebeln und Gurken  1,2,3,8,9,a1,b,c,d,h,i,j,m	Hähnchenbrust paniert mit Röstkartoffeln dazu gemischter Salat und Cocktaildip  1,b


Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, 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 = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur, m = Lupine



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.