



Speiseplan vom 09.09.2024 bis 15.09.2024



	Montag 09.09.2024	Dienstag 10.09.2024	Mittwoch 11.09.2024	Donnerstag 12.09.2024	Freitag 13.09.2024
Fleisch & Fisch	zwei Hot-Dogs (Geflügel-Wiener) ^{2,3,8 a,a1} Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln ^{a,a1} Tomatenketchup ²² 	Seelachsfiletstücke gebacken ^{a,a1,c,d,g} Kräutersauce ^{g,i} buntes Gemüse ^{1,i} Vollkornreis  	Penne Rigate ^{a,a1} mit Tomatensauce und Streukäse ^g 	Hühner-Frikassee mit Erbsen und Möhren ^{g,i} Vollkornreis ^{BIO} 	Würstchengulasch (Karotte, Paprika) ^{8,i,j} mit Spiralnudeln ^{a,a1} und Mais ⁱ 
Vegetarisch & Gut	zwei vegetarische Hot Dogs ^{a,a1,c a,a1} Gewürzgurkenscheiben Röstzwiebeln ^{a,a1} Tomatenketchup ²² 	Ravioli mit Käsefüllung ^{a,a1,c,g} und bunter Rahmsauce ^{g,i} 	Vegane Maultaschen ^{a,a1} mit mediterraner Gemüsesoße Zucchini, Aubergine und Paprika ¹ 	3 Eierpfannkuchen ^{a,a1,c,g} mit Apfelmus ³ und Zimt 	Spiralnudeln Napoli ^{a,a1} (Tomatensauce) Reibekäse ^g 
Gesund & Lecker	Vegetarische Moussaka (Kartoffel, Auberginen Zucchini Auflauf) ^g mit Aioli-Quark-Dip ^g 	Paniertes Schollenfilet ^{a,a1,d} Baked Beans (Sellerie, Tomaten) ^{a,a1,i} mit Rosmarinkartoffeln 	Linsen-Bolognese (Erbsen, Tomaten, Möhren) ¹ auf Vollkorn-Penne ^{a,a1} 	Spinatlasagne (Tomaten, Feta-Käse) ^{3,a,a1,g} 	Champignonrisotto ^{1,i} 
Nachtsch 	Joghurt mit Müsli ^{g a,a1,a2,a3,a4} 	Apfelquark ^{3,g} 	Banane 	Kirschquark ^g 	Apfel 
Rohkost & Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Quark-Dip ^g 	Blattsalate ^g 	Gurkensalat mit Dill in Essig und Öl ^{3,1} 	Grill-Nudelsalat (Paprika, Zucchini, Lauch) ^{a,a1,f,g,i,j} 	Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Paprika) Kräuterquark ^g 

 Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (**Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn**), Reis (**Langkornreis, Basmatireis und Naturreis**). **DE-ÖKO-070**

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Mentlinie zertifiziert.

- 1 - Farbstoff
- 2 - Konservierung
- 3 - Antioxidantien
- 8 - Phosphat
- 22 - Süßungsmittel
- a - Gluten
- a1 - Weizen
- a2 - Roggen
- a3 - Gerste
- a4 - Hafer
- c - Ei
- d - Fisch
- f - Soja
- g - Milch
- i - Sellerie
- j - Senf
- l - Schwefel