





















# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 37 11.09.2023 bis 15.09.2023	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Hähnchenschnitzel (Paniert) mit Paprikasoße, Kartoffeln und Coleslaw Salat (Weißkohl mit Karotten in Sahne Dressing)   (10a, 16, 18, 21)	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Kartoffeln und Paprikasoße, dazu Coleslaw Salat (Weißkohl mit Karotten in Sahne Dressing)  (10a, 12, 16, 18, 21)	
	Obst 		
Dienstag	Hähnchen Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln und Karotten, dazu Vollkornreis & Krautsalat  (21)	Gyros aus Soja (mit Karotten, Champignon und Erbsen), mit Vollkornreis & Krautsalat   (15, 16, 21, 24)	
	Obst 		
Mittwoch		Kartoffelauflauf mit Soja Hack, dazu Eisberg Salat mit Balsamico Dressing   (2, 8, 15, 18, 24)	
	Erdbeeren Pudding (1, 5, 16)		Rohkost 
Donnerstag	Curry Wurst „Rent a Cook“ mit Spätzeln Spätzeln und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing  (5, 6, 10a, 12, 16, 18)	Veggie Curry Wurst mit Spätzeln und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing   (5, 10a, 12, 16, 18)	
	Pfirsich Joghurt (2, 5, 16)		Rohkost 
Freitag		Vegetarische Bratwurst mit Nudelsalat  (2, 10a, 15, 18, 19, 24)	
	Obst 		

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein. (Wir verarbeiten in unseren Speisen in keiner Weise Schweinefleisch sondern Rind und Geflügel) Kennzeichnung der Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßmittel, (6) mit Phosphat, (7) geschwefelt, (8) Säuerungsmittel, (9) Emulgatoren, (10) Glutenhaltiges Getreide davon (10a) Weizen, (10b) Hafer, (10c) Gerste, (10d) Roggen, (10e) Dinkel, (10f) Kamut, (11) Krebstiere, (12) Eier, (13) Fische, (14) Erdnüsse, (15) Sojabohnen, (16) Milch, (17) Schalenfrüchte davon (17a) Mandeln, (17b) Haselnüsse, (17c) Walnüsse, (17d) Kaschunüsse, (17e) Pecannüsse, (17f) Paranüsse, (17g) Pistazien, (17h) Macadamianüsse, (18) Sellerie, (19) Senf, (20) Sesamsamen, (21) Schwefeldioxid und Sulphite (22) Lupine, (23) Weichtiere (24) Hülsenfrüchte