




















# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 38 18.09.2023 bis 22.09.2023	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Hähnchen Brust mit Rahmsauce, Kartoffeln und Möhren Salat   (16, 21)	Rote-Bete-Puffer (Paniert) mit Rahmsauce, Kartoffeln und Möhren Salat  (10ad, 12, 16, 21)	
	Obst 		
Dienstag	Chili con Carne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Zucchini) mit Reis und Sauerrahm  (16, 24)	Chili sin Carne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Zucchini) mit Reis und Joghurt Dip, dazu Rohkostsalat   (15, 16, 18, 21, 24)	
	Obst 		
Mittwoch			<b>Heute mal International:</b> italienische Ravioli (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu Gemischte Salat mit Joghurt Dressing   (10a, 16, 21)
	Schoko Pudding (1, 5, 16)		
Donnerstag			Pfannkuchen mit Apfelmus  (2, 5, 10a, 12, 16)
	Rohkost 		
Freitag	Seelachs (Paniert) mit Kartoffelpüree und Gurkensalat (Vinaigrette)   (5, 10ac, 13, 15, 16, 21)	Broccoli-Nuss-Ecke (Paniert) mit Kartoffelpüree und Gurkensalat (Vinaigrette)  (10ad, 12, 16, 17b, 21)	
	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