


















Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 39 25.09.2023 bis 29.09.2023	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Fleisch Bällchen aus Hähnchen in Rahmsoße mit Kartoffelpüree & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21)	Vegetarische Bällchen in Rahmsoße mit Kartoffelpüree & Chinakohlsalat (Vinaigrette)   (10a, 12, 15, 16, 21, 24)	
	Obst 		
Dienstag	Rindergeschnetzeltes mit BIO-Reis und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing  (15, 16, 18, 21, 24)	Gemüsegeschnetzeltes aus Kohlrabi, Erbsen und Möhren, dazu BIO-Reis und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing   (16, 18, 21, 24)	
	Obst 		
Mittwoch	Gemüse Suppe mit Geflügelklößchen & Mehrkornbrötchen  (6, 10ad, 16, 18, 24)	Käse-Lauch-Suppe mit Mehrkornbrötchen  (10ad, 16)	
	Grießpudding (1, 5, 10a, 16)		
Donnerstag		Spaghetti Napoli aus BIO-Tomaten mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	
	Rohkost 		
Freitag		Gefüllte Zucchini mit BIO-Butterreis und Kräuter Soße  (10a, 12, 16)	Heute mal regional: Kölsches Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut, dazu Ketchup  (2, 8, 16, 19)
	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