












Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 40 02.10.2023 bis 06.10.2023	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Rinderhackbällchen mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Karottensalat  (10a, 12, 16, 18)	BIO-Falafel Bällchen mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Karottensalat   (16, 17, 18)	
Obst 			
Dienstag	<h1>Feiertag</h1>		
Mittwoch		Tomaten Suppe mit Pesto und Reis, dazu Mehrkornbrötchen  (10ad, 16)	
Vanille Pudding (1, 5, 16)			
Donnerstag			Gemüselasagne  (10a, 16, 18, 24)
Kirsch Joghurt (2, 5, 16)			
Freitag		Ratatouille Gemüse in Fruchtige Tomatensoße mit Nudeln und Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 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