

# SPEISEPLAN



WOCHE 40-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 02.10.2023	Erbsensuppe mit Geflügelwürstchen (Geflügel) <sup>1,12,9</sup>	Erbsensuppe mit Veggiewurstchen <sup>A1, I, 2</sup>	Käsekuchen <sup>A1, C, G, 1,3,5</sup>
Dienstag 03.10.2023 FEIERTAG			
Mittwoch 04.10.2023	Rührei, Spinat und Kartoffelstampf <sup>C, G, 1,9</sup>	Rührei, Spinat und Kartoffelstampf <sup>C, G, 1,9</sup>	Pfirsich Maracuja-Joghurt <sup>G,5</sup>
Donnerstag 05.10.2023	Hähnchenbrustfilet, Tomatensoße, Reis, Salat, Dressing <sup>I, J</sup>	Bergkäsenocken, Salat, Dressing <sup>A1,C,G,J</sup>	Pflaumen
Freitag 06.10.2023	Backfisch, Kohlrabi Gemüse, Salzkartoffeln <sup>A1, C, D, G, 9</sup>	Gemüseknusperschnitzel, Kohlrabi Gemüse, Salzkartoffeln <sup>A1, C,1,3,I,J</sup>	Vanille-Milchpudding <sup>C,G</sup>
<p>Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>			
Hauptallergene	<p><b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)</p>		<p><b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse) <b>I</b> Sellerie <b>J</b> Senf <b>K</b> Sesamsamen <b>L</b> Schwefeldioxid / Sulfit <b>M</b> Süßlupinen <b>N</b> Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle</p>		<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat</p>