




# SPEISEPLAN



WOCHE 41-2023	MENÜ I Vollkost 	MENÜ II Vegetarisch	DESSERT 
Montag 09.10.2023	Kartoffelsuppe, Vollkornbrötchen A1, J, 1,9	Kartoffelsuppe, Vollkornbrötchen A1, J, 1,9	Streuselkuchen A1, C, G, S
Dienstag 10.10.2023	Knusperfisch, Tomatensoße, Reis, Salat, Vinaigrette A1, C, I, G	Ravioli, Tomatensoße, Salat A1, I, J, 2	Vanillepudding G, 1,5
Mittwoch 11.10.2023	Köttbullar (Rind), Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffelstampf A1, C, G, I, J	Grönsaksbullar, Erbsen-Möhren- Gemüse A1, C, G, J, I	Birne
Donnerstag 12.10.2023	Gulasch (Rind), Spätzle, Gurkensalat A1, C, G, I, J	Veggie-Gulasch, Spätzle, Gurkensalat A1, C, G, I, J	Heidelbeerquark G,5
Freitag 13.10.2023	Fischstäbchen, Kartoffelsalat A1, C, D, G, J	Veggie-würstchen Kartoffelsalat A1, C, F, G, J	Banane

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.

## Hauptallergene

**A** glutenhaltige Getreide  
(A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern)  
**B** Krebstiere  
**C** Eier  
**D** Fisch  
**E** Erdnüsse  
**F** Soja  
**G** Milch (einschl. Laktose)

**H** Schalenfrüchte  
(H1 Mandeln; H2 Hsel-; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Chashew-; H6 Pecan-; H7 Macadamianüsse)  
**I** Sellerie  
**J** Senf  
**K** Sesamsamen  
**L** Schwefeldioxid / Sulfite  
**M** Süßlupinen  
**N** Weichtiere

## Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsmittel  
2 mit Antioxidationsmittel  
3 mit Geschmacksverstärker  
4 mit Süßungsmittel  
5 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln  
6 enthält eine Phenylalaninquelle

7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
8 mit Farbstoff  
9 geschwefelt  
10 gewachst  
11 geschwärzt  
12 mit Phosphat