

# Speisenplan















**Montag**  
23. April 2018

bis

**Freitag**  
27. April 2018




Woche 17	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	<b>Erbseintopf mit Kartoffelwürfel dazu Wursteinlage und Mischbrot</b> 	 <b>Bunter Gemüseintopf mit Grießklößchen und Vollkornbrötchen</b>	 <b>Obstsalat</b> <small>Z3</small>
Dienstag	 <b>Köttbular in Paprikasoße dazu Butterreis und gemischter Blattsalat</b> 	<b>Gemüsetaler (Karotten, Mais, Brokkoli, Erbsen) an Kräuterquarkdip und gemischter Blattsalat</b>	 <b>Stückobst</b>
Mittwoch	 <b>Wildlachs auf Gemüsestreifen (Poree, Karotten, Sellerie) mit Salzkartoffeln</b> 	<b>Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</b>	 <b>Sahnepudding</b> <small>A7</small>
Donnerstag	 <b>Spaghetti "Bolognese" mit geriebenen Hartkäse und Eisbergsalat</b> 	<b>Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung dazu süßsauer Soße und Curryreis</b>	 <b>Stückobst</b>
Freitag			

A1 = Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen;b=Roggen;c=Gerste;d=Hafer), A2 = Krebstiere und Krebserzeugnisse, A3 = Eier und Eierzeugnisse, A4 = Fisch und Fischerzeugnisse, A5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, A6 = Soja und Sojaerzeugnisse, A7 = Milch und Milcherzeugnisse, A8 = Schalenfrüchte (a=Mandeln;b=Haselnuss;c=Walnuss), A9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A10 = Senf und Senferzeugnisse, A11 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, A12 = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, A13 = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, A14 = Hühnerfleisch, A15 = Schwefeldioxid(E220 - E228)>10gkg (SO2)

Die Produktion erfolgt mit größter Sorgfalt. Wir können jedoch nicht ausschließen, daß nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Z1 = Farbstoffe, Z2 = Konservierungsstoffe, Z3 = Antioxidationsmittel, Z4 = Geschmacksverstärker, Z5 = Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe, Z6 = Aspartam, Z7 = Phosphatverbindungen, Z8 = Wachse und Schellack, Z9 = Eisen-II-gluconat, Z11 = Chinin, Z12 = Koffein, Z13 = Verdickungsmittel, Z14 = Stabilisatoren, Z15 = Emulgatoren, Z16 = Rieselhilfe, Säureregulatoren, Z17 = Natrium-, Kaliumnitrat, Z18 = Modifizierte Stärke

Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat die DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit diesem Logo  ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und der "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft.