

Speisenplan



Montag
21. Januar 2019

bis

Freitag
25. Januar 2019



Woche 4	Menü 1	Menü 2	DGE Dessert
Montag	Pfälzer Bratwurst mit dunkler Soße dazu Karotten-Kartoffelpüree A9 A10 Z7 A9 A7	Kartoffel-Schwarzwurzelgratin mit Rohkostsalat A7	Obstsalat
Dienstag	Semmelknödel-Pfanne an Tomatensoße dazu Endiviensalat A1a A3 A7	Semmelknödel-Pfanne an Tomatensoße dazu Endiviensalat A1a A3 A7	Stückobst
Mittwoch	Deftiger Linseneintopf mit Wursteinlage und Vollkornbaguette A9 A10 Z7 A1ab A7	Deftiger Linseneintopf mit vegetarischer Einlage und Vollkornbaguette A7 A9 A1ab A7	Vanillejoghurt A7
Donnerstag	Frikadelle in Champignonsoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln A1a A3 A10 A7	Gemüse-Quinoafrikadelle mit Quarkdip mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln A1a A3 A7	Stückobst
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 = Hühnereiweiß, 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.