

# Speisenplan



**Montag**  
**6. August 2018**

bis

**Freitag**  
**10. August 2018**



Woche 32	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	<b>"Chili con Carne" vom Rind</b> (Bohnen, Mais, Paprika) <b>mit Stangenbaguette</b>	<b>Tortellini "Ricotta-Spinat" dazu Tomaten-Gemüsesoße</b>	<b>Apfel</b>
Dienstag	<b>Putenbällchen in Bratensoße dazu Reis und Blattsalat</b>	<b>Gemüseköttbullar in Schnittlauchsoße dazu Kartoffeln und Blattsalat</b>	<b>Mandarinenquark</b>
Mittwoch	<b>"Möhrensalat"</b> <b>Dampfnudeln mit Vanillesoße</b>	<b>Bio-Pennennudeln mit mediterraner Soße (Paprika, Zucchini, Aubergine) dazu Möhrensalat</b>	<b>Banane</b>
Donnerstag	<b>Geschnetzeltes vom Rind mit Rahmkohlrabi und Bio-Pennennudeln</b>	<b>Überbackene Gemüselasagne (Sellerie, Karotten, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Tomaten)</b>	<b>Vanillepudding</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 = Hühnerweiß, 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.