



EU-Zugelassener Großküchenbetrieb Zulassung Nr. DE BY 30536 EG
Speiseplan orientiert sich nach DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 36 05.09.-09.09.2022	Raviolini- Ratatouille ^(A1) mit fruchtiger Tomatensoße ★ Fruchtjoghurt ^(G)	Backerbsensuppe ^(A1,C,G) ★ Fingernudeln ^(A1,C) mit Apfelmus ⁽³⁾	Hähnchen- Gemüsepfanne mit Bulgur ^(A1) ★ Salat	Seelachs pan. in Ciabattapanade ^(A1,D) mit Kartoffelbrei ^(G) ★ Rohkost mit Dip ^(G)	Käsespätzle ^(A1,C,G) mit Bio-Gemüse ★ Obst der Saison
KW 37 12.09.-16.09.2022	Geflügel- Köttbullar ^(C) an Tomaten-Paprikasoße mit Reis ★ Salat	Bio-Nudeln ^(A1) mit Linsen-Bolognese ★ Obst der Saison	Bio-Brokkolisuppe ★ Eierpfannkuchen ^(A1,C,G) mit Erdbeermarmelade	Rinderrahm- gulasch ^(G) mit Spätzle ^(A1,C) ★ Rohkost mit Dip ^(G)	Seelachs paniert ^(A1,D) mit Salzkartoffeln ★ Pudding ^(G)

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen :

- 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) geschwefelt, 7) Süßungsmittel
A) Gluten (glutenhaltiges Getreide), A1: Weizen,A2: Roggen,A3: Gerste,A4: Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch(Laktose),
H) Schalenfrüchte,H1: Mandeln,H2: Haselnüsse,H3: Walnüsse,H4: Kaschunüsse,H5: Pecannüsse,H6: Paranüsse,H7: Pistazien,H8: Macadamianüsse,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere

Änderungen vorbehalten