




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 8 20.02.-24.02.2023	Nudelsuppe ^(A1,C) ★ Reiberdatschi ^(A1,C) mit Apfelmus ⁽³⁾	Käsespätzle ^(A1,C,G) mit Bio-Gemüse ★ Obst der Saison	Seelachsfilet in Mehrkornpanade ^(A1,D) mit Bio-Kartoffeln ★ Pudding ^(G)	Putengulasch mit Bio-Reis ★ Salat	Gnocchi an Tomaten- Gemüseragout  ★ Rohkost mit Dip ^(G)
KW 9 27.02.-03.03.2023	Bio-Gemüsesuppe ★ Eierpfannkuchen ^(A1,C,G) mit Erdbeermarmelade	Geflügel- Köttbullar ^(C) an Rahmsoße ^(G) mit Spätzle ^(A1,C) ★ Rohkost mit Dip ^(G)	Bio-Nudeln ^(A1) mit  Linsen-Bolognese ★ Obst der Saison	Chicken Crossis mit Kartoffelbrei ^(G) ★ Salat	Kichererbsenpfanne (mit Bio-Brokkoli und Bio-Kartoffeln) ^(G) dazu Kaisersemmel ^(A1) ★ Fruchtquark ^(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

vegan



Änderungen vorbehalten

