

Speiseplan

Woche 30/2024	Montag 22.07.2024	Dienstag 23.07.2024	Mittwoch 24.07.2024	Donnerstag 25.07.2024	Freitag 26.07.2024
Menü 1 3,85 €	Leichte Gulaschsuppe vom Rind c,c1,h,i, Brot c,c1,c2, Naturjoghurt b,08, mit Schokostreuseln g	Geflügelbratwurst, Rahmsauce 02,08, Sauerkraut, Kräuterkartoffeln, Obst	Gabelspaghetti a,c, Jägerschnitzel vom Schwein a,c,03, Tomatensoße c1, Schokoladenpudding b,08	Fisch im Backteig a,c,c1, Kräuter- Sahnesauce, Kartoffel- Karottenpüree b,08, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Quarkkeulchen a,b,c,c1,08, Apfelragout, Zimt & Zucker
Menü 2 Vegetarisch 3,85 €	Tomatencremesuppe mit Eblyweizen b,b,c,c1,h,08, Brot c,c1,c2, Naturjoghurt b,08, mit Schokostreuseln g	Blumenkohl, Sauce Hollandaise a,b,c1,h,08, Butterbröseln 08, Kräuterkartoffeln, Obst	Bunte Tortellini a,b,c,c1,h, Karotten - Frischkäsesauce b,c,c1,h,08, Schokoladenpudding b,08	Paprika-Haferflockenbratling c,c4, Kräuter-Sahnesauce, Kartoffel- Karottenpüree b,08, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Grünkernchilli sin carne c,c1,g,h, Vollkornbrötchen c1,c2,c3,c4,g,j
Sonderkost					

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phenylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;
09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Wir arbeiten im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012

Wir arbeiten nach den Richtlinien der DGE