

# Speiseplan

Woche 32/2024	Montag 05.08.2024	Dienstag 06.08.2024	Mittwoch 07.08.2024	Donnerstag 08.08.2024	Freitag 09.08.2024
<b>Menü 1</b>  3,85 €	Kohlrabieintopf mit Geflügelhackbällchen b,c1,h,08, Vollkornbrötchen c1,c2,c3,c4,g,j, Quarkspeise b,08	Gulasch v. Schwein c,c1,h,i, Buttermöhren b,c,c1, Semmelknödelscheiben c,c1, Obst	Vollkorn-Spirelli c1, Käse Hackfleischsoße vom Rind b,c1,h,i,08, Buttermilchdessert b,08	Fischstäbchen c1,f, Kartoffel- Erbsenpüree b,08, Dillcreme 08, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Kartoffelpuffer c1,03, Apfelmus 03,05
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>  3,85 €	Champignoncremesuppe b,c,c1,h,08, Vollkornbrötchen c1,c2,c3,c4,g,j, Quarkspeise b,08	klarer Gurkensalat i, Rührei natur a,b,08, Kräuterkartoffeln, Obst	Vollkorn-Spirelli c1, Letschosauce c,c1,i, Buttermilchdessert b,08	Kartoffel-Frischkäse Tasche a,b,08, Kräuterquark a,b,03,08, Blattsalat mit Rohkostraspeln, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Käsespätzle b,c1,08, helle Gemüse Petersiliensauce b,c1,h,08
<b>Sonderkost</b>					
<b>Obst</b>					

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;  
09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Natrippökelsalz;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