

Speiseplan

Woche 44/2024	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Freitag 01.11.2024
Menü 1 3,85 €	Gelbe Erbsensuppe h,i, Geflügelwienwürstchen- Scheiben c,c1,h,i, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Kirschjoghurt b,03,08	Königsberger Klopse vom Schwein, Kapernsoße b,c,c1,h,i, Risi Bisi, Rote Beete-Salat 03,05, Obst	Wendeli Nudeln a,c,c1, Käse Hackfleischsoße vom Rind b,c1,h,i,08, hausgemachte Rote Grütze, Vanillesauce b,08	Feiertag	Heisser Milchreis b,08, Apfelragout, Zimt & Zucker, Möhrensalat
Menü 2 Vegetarisch 3,85 €	Blumenkohlcremesuppe "Dubarry" (mit Karotte,Lauch,Sellerie) b,h,08, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Kirschjoghurt b,03,08	Vegetarische Klopse a,c,g,h, Kräuter-Sahnesauce, Risi Bisi, Rote Beete-Salat 03,05, Obst	Wendeli Nudeln a,c,c1, vegetarische Linsenbolognese, hausgemachte Rote Grütze, Vanillesauce b,08	Feiertag	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, vegetarische Gemüselasagne (Karotte,Erbse,Blumenkohl,Becha- mel) b,c1,h,08, Tomatensoße c1
Sonderkost					
Obst		Obst - Gemüse Korb			

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 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