

# Speiseplan

Woche 49/2024	Montag 02.12.2024	Dienstag 03.12.2024	Mittwoch 04.12.2024	Donnerstag 05.12.2024	Freitag 06.12.2024
<b>Menü 1</b>  3,85 €	Gräupcheneintopf mit Geflügelklößchen c,c3,g,h,i,13, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Erdbeer-Rhababergrütze 03	Hackbraten vom Schwein a,c,c1,i,08, Bratensoße b,c1,h,08, Kohlrabigemüse, Kartoffelpüree b,08, Obst	Vollkorn-Spirelli c1, Thunfischbolognese mit Papr. und Tomate c,c1,f,h, Pudding b,08	gebackene Fischfrikadelle 80g b,c,c1,f,i,08, Petersiliensauce 08, Gemüsereis h, Gemüsesticks	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Quarkkeulchen a,b,c,c1,08, Apfelragout
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>  3,85 €	Cremesuppe von grünen Erbsen b,c,c1,e,h,08, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Erdbeer-Rhababergrütze 03	Vegetarische Bratbällchen b,c1,g,j,08, Kräuterschmandsoße, Kohlrabigemüse, Kartoffelpüree b,08, Obst	Kartoffel-Gnocchis a,c1, Spinat Käsesauce 08, Pudding b,08	Paprika-Haferflockenbratling c,c4, Gemüsereis h, Petersiliensauce 08, Gemüsesticks	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Kürbis-Rösti a,b,c1,e,h,j,n,08, Gemüse- Kräuterquark b,h,08
<b>Sonderkost</b>					
<b>Obst</b>		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