

Speiseplan

Woche 17/2025	Montag 21.04.2025	Dienstag 22.04.2025	Mittwoch 23.04.2025	Donnerstag 24.04.2025	Freitag 25.04.2025
Menü 1 3,98 €	Gräupcheneintopf mit Kassler c,c3,g,h,i,13, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Kirsch-Grütze	Geflügelschnitzel c1, Orangenkarotten in Rahm b,c,c1,08, Kartoffelpüree b,08, Obst	Vollkornnudeln c,c1, Sauce Carbonara b,c1,03,07,08, Pudding b,08	gebackene Fischfrikadelle 80g b,c,c1,f,i,08, Petersiliensauce 08, Erbsen-Kohlrabigemüse b,08, Salzkartoffeln, Gemüsesticks	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Pan Cakes a,b,c,c1,08, Waldfruchtsauce
Menü 2 Vegetarisch 3,98 €	Blumenkohlcremesuppe "Dubarry" (mit Karotte,Lauch,Sellerie) b,h,08, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Kirsch-Grütze	Broccoli - Nussecke a,b,c1,c4,e,g,h,08, Orangenkarotten in Rahm b,c,c1,08, Kartoffelpüree b,08, Obst	Vollkornnudeln c,c1, Pesto- Gemüsesauce b,c,c1,e, Pudding b,08	Gekochtes Ei a, Petersiliensauce 08, Erbsen-Kohlrabigemüse b,08, Salzkartoffeln, Gemüsesticks	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Grünkernchilli sin carne c,c1,g,h, Mehrkornbrötchen c1,c2,c3,c4,j
Sonderkost					
Obst		Obst Gemüse Korb			

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