

Legende	
	vegetarisches Menü
	vegetarisches Menü für alle
	vegetarisches Menü, wenn es Fisch gibt
	Fisch, für alle die Fisch Essen dürfen
	fleischhaltiges Menü
	Nachtisch für alle



KW16: 15.04.-19.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Türkische Bohnensuppe mit weißen Bohnen, Möhren, Kartoffelwürfeln und Bio-Tomaten 1, 7 eine Scheibe Vollkorntoast 1, 1a 55 kcal/100 g*	Eieromelette 3, 7 Fingermöhren in weißer Sauce 1, 7 Salzkartoffeln 101 kcal/100 g*	Pasta 1 Bio-Tomaten -Pesto "kalt" 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10 116 kcal/100 g*	Spirelli 1 Blattspinat in Rahmsauce 1, 7 Bio-Sonnenblumenkerne 103 kcal/100 g*	3 süße Eierpannkuchen 1, 1a, 3, 7 Beeren Grütze "kalt" 153 kcal/100 g*
Menü 2 	Kleine Ofenkartoffeln (mit Schale) 10 Schnittlauchsauce 1, 7 Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing 10 72 kcal/100 g*	Rindfleisch-Bolognese (Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) 1, 9 Pasta 1 99 kcal/100 g*	Kartoffel-Lachs-Auflauf mit Gouda überbacken 1, 4, 7 Erbsen "natur" 78 kcal/100 g*	Kartoffel-Pfanne mit Zucchini und Möhrenscheiben Tzaziki 1, 3, 7 Blattsalat Joghurt-Dressing 1, 3, 7 121 kcal/100 g*	Mexikanisches Soja-Ragout mit Tomaten, Paprika, Mais und Kidneybohnen 1, 6 Vollkornreis Sauerrahm-Dip 1, 3, 7 108 kcal/100 g*
Schlemmi-Menü					
Dessert	Apfeljoghurt 7, c 54 kcal*	Saisonales Frischobst	Quarkspeise "leicht gesüßt" 7 80 kcal*	Saisonales Frischobst	Möhrensticks 39 kcal*

BIO Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)
Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: 1a Gluten* (1 Weizen*, 1b Roggen*, 1c Gerste*, 1d Dinkel*, 1e Hafer*, 1f Kamut*), 2 Krebstiere*, 3 Ei*, 4 Fisch*, 5 Erdnüsse*, 6 Soja*, 7 Milch einschließlich Laktose*, 8 Schalenfrüchte* (8a Mandeln, 8b Haselnuss, 8c Walnuss, 8d Cashewnuss, 8e Pekannuss, 8f Paranuss, 8g Pistazien, 8h Macadamia, 8i Queenslandnuss), 9 Sellerie*, 10 Senf*, 11 Sesam*, 12 Sulfite*, 13 Lupinen*, 14 Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren von 1-14 enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: a „mit Farbstoff“, b „mit Konservierungsstoff“, c „mit Antioxidationsmittel“, d „mit Nitritpökelsalz/mit Nitrat/mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, e „mit Geschmacksverstärker“, f „geschwärtzt“, g „gewachst“, h „mit Phosphat“, i „mit Süßungsmittel(n)“, j „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“, k „enthält Phenylalaninquelle“, l „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

	= vegetarisch
	= mit Geflügelfleisch
	= mit Rindfleisch
	= mit Fisch

Kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g. Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

*Die genannten Werte sind nur als Orientierungshilfe zu verstehen.