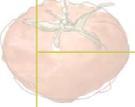
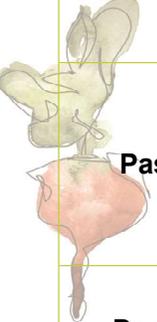


# Speiseplan KW 25

Datum	Montag 17.6.2024	Dienstag 18.6.2024	Mittwoch 19.6.2024	Donnerstag 20.6.2024	Freitag 21.6.2024
 <b>Menü 1 DGE</b>	(Veggie) Gemüse-Pizza mit Tomaten, Zucchini und Mais <sup>Ac,</sup> <sup>G, Aa</sup> Möhrenapfel-Rohkost <sup>3</sup>	(Veggie) Kartoffeleintopf <sup>1</sup> Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot Beilage <sup>Ab, Aa</sup>	(Fisch) Fischfrikadelle <sup>2, 4, Ac, C, D,</sup> <sup>Aa, I</sup> Joghurtsoße <sup>G</sup> Blattsalat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup> Kartoffeln	(Veggie) Linsenfrikadelle <sup>Aa, I, K</sup> Rebional Tomatensoße Reis Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Mango-Vinaigrette <sup>3</sup>	(Geflügel) Putengulasch <sup>G</sup> Vollkornreis Eisberg-Gurken-Salat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>
 <b>Menü 2</b>	(Geflügel) Hähnchenkeule Geflügelbratensoße <sup>1</sup> Tomatenreis Maisgemüse	(Geflügel) Bratwurst <sup>8, I, J</sup> Geflügelbratensoße <sup>1</sup> Blumenkohlgemüse <sup>G</sup> Kartoffeln		(Rind) Köttbullar <sup>C, Aa, J</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Erbsen und Möhren	(Veggie) Grillkäse-Burger <sup>C, G</sup> Salat Tomaten Preiselbeer-Ketchup <sup>1, 3</sup> Burger-Brötchen <sup>Aa, K</sup>
 <b>Pflanzenreich</b>			(Veggie) Hörnchennudeln <sup>Aa</sup> Spinat-Tomatensoße auf Haferbasis <sup>Ad, Ha</sup> Mandelstreu <sup>Ha</sup>		
 <b>Pasta Basic</b>					
 <b>Dessert DGE</b>	Apfel	Zitronen-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Wassermelone	Kirsch-Vanille-Quark <sup>G</sup>	Schokoladenpudding <sup>G</sup>

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder kann im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

Die Menüs mit dem 

Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

DE-ÖKO-003

