







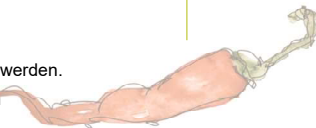
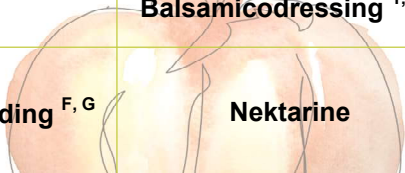



# Speiseplan KW 26

Datum	Montag 24.6.2024	Dienstag 25.6.2024	Mittwoch 26.6.2024	Donnerstag 27.6.2024	Freitag 28.6.2024
<b>Menülinie</b>					
 <b>Menü 1 DGE</b>	(Veggie) Vegetarische Grünkern-Cevapcici <sup>1, 3, Ad,</sup> <sub>Ae, C, G, I</sub> Tsatsiki <sup>G</sup> Djuvecreis mit Erbsen und Tomaten Krautsalat <sup>3</sup>	(Veggie) Erbseneintopf <sup>I, J</sup> Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot Beilage <sup>Ab, Aa</sup>	(Fisch) Gebratenes Lachsfilet Spinat-Käsesoße <sup>G</sup> Eisberg-Gurken-Salat Dressing Joghurt <sup>G</sup> Kartoffeln		(Veggie) Möhren- Buchweizen-Bratling <sup>Ad, Ae, C,</sup> <sub>G, Aa</sub> Paprikasoße <sup>Aa</sup> Vollkorn Couscous Blattsalat Joghurtdressing <sup>G</sup>
 <b>Menü 2</b>	(Geflügel) Geflügelleberkäse <sup>2, 3, 8</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffeln Möhrengemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee <sup>G, I</sup> Reis Erbsengemüse		(Veggie) Blumenkohl-Mais- Bratling <sup>C, G, Aa</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup> Tomatensalat <sup>3</sup> Ofenkartoffeln	
 <b>Pflanzenreich</b>			(Veggie) Gemüseragout in Ananas-Currysoße Reis		
 <b>Pasta Basic</b>				(Geflügel) Farfalle <sup>Aa</sup> Bolognese <sup>I</sup> Blattsalat Balsamicodressing <sup>1, 3, J</sup>	(Veggie) Spirelli <sup>Aa</sup> Basilikumpesto- Rahmsoße <sup>G, I</sup> Blattsalat Joghurtdressing <sup>G</sup>
 <b>Dessert DGE</b>	 Joghurtspeise <sup>G</sup>	 Banane	 Stracciatellapudding <sup>F, G</sup>	 Nektarine	 Grießflammerie <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

DE-ÖKO-003



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