






# Cranz Hort

Speiseplan vom 15.04.2019 bis 21.04.2019, 16. Kalenderwoche



Die Menülinie 1 hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen und Schulen für Kinder“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten, sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte mit Allergenen, können nicht ausgeschlossen werden und werden nicht gekennzeichnet.

Montag, 15. April 2019	Dienstag, 16. April 2019	Mittwoch, 17. April 2019	Donnerstag, 18. April 2019	Freitag, 19. April 2019
<b>Menülinie 1</b>				
 Hochzeitssuppe (Geflügelklößchen, Karotte, Eierstich, Nudeln) Mehrkornbrötchen Kirschtomaten-Rohkost Vanillepudding	 Vegetarisch: Gemüsefrikassee: Erbsen, Karotten, Champignons Vollkornreis Schoko-Osterhase Birne aus unserer Region	 "MSC"-Wildlachs-Tomaten-Pfanne Farfalle-Nudeln Karotten-Sellerie-Salat, Saure Sahne Mandarinenquark	 Vegetarisch: Schwarzwurzeltaler Kartoffelgratin Gurkensalat (Essig/Öl) Apfel aus unserer Region	 Karfreitag
2			1	
H, K, L, T, V, A, B, C, D	J, K, L, T, A, Z	H, I, L, T, A	H, L, T, V, A	
<b>Menülinie 2</b>				
Kohlrabisuppe, Geflügelklößchen Weizenbrötchen Kirschtomaten-Rohkost Vanillepudding	Hühnerfrikassee, Karotten, Erbsen Vollkornreis Schoko-Osterhase Birne aus unserer Region	Vegetarisch: Farfalle-Nudeln Tomatensauce Karotten-Sellerie-Salat, Saure Sahne Mandarinenquark	Frikadelle(Schwein) Rahm-Blumenkohl Kartoffeln Apfel aus unserer Region	Karfreitag
H, L, Ä, T, V, A	J, K, L, T, A, Z	H, L, T, A	H, L, T, U, A	
<b>Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier !!!</b>				
Vegetarisch: Kohlrabisuppe Weizenbrötchen Kirschtomaten-Rohkost Vanillepudding	Vegetarisch: Gemüsefrikassee: Erbsen, Karotten, Champignons Vollkornreis Schoko-Osterhase Birne aus unserer Region	Vegetarisch: Farfalle-Nudeln Tomatensauce Karotten-Sellerie-Salat, Saure Sahne Mandarinenquark	Vegetarisch: Schwarzwurzeltaler Rahm-Blumenkohl Kartoffeln Apfel aus unserer Region	Karfreitag
L, Ä, T, V, A	J, K, L, T, A, Z	H, L, T, A	L, T, V, A	

**A** Weizen, **B** Roggen, **C** Gerste, **D** Hafer, **E** Dinkel, **F** Kamut, **G** Krebstiere, **H** Eier, **I** Fische, **J** Erdnüsse, **K** Sojabohnen, **L** Milch (Lactose), **M** Mandeln, **N** Walnüsse, **O** Cashewnüsse, **P** Pecannüsse, **Q** Paranüsse, **R** Pistazien, **S** Macadamia- oder Queenlandsnüsse, **T** Sellerie, **U** Senf, **V** Sesam, **W** Schwefeldioxid, Sulfid, **X** Lupine, **Y** Weichtiere, **Z** Haselnüsse, **Ä** Nüsse  
**1** Farbstoff, **2** Konservierungsstoffe, **3** Antioxidationsmittel, **4** Geschmacksverstärker, **5** Geschwefelt, **6** Geschwärzt, **7** Gewachst, **8** mit Phosphat, **9** Süßungsmittel

Die Menülinie 1 hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen und Schulen für Kinder“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten, sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte mit Allergenen, können nicht ausgeschlossen werden und werden nicht gekennzeichnet.

Montag, 22. April 2019	Dienstag, 23. April 2019	Mittwoch, 24. April 2019	Donnerstag, 25. April 2019	Freitag, 26. April 2019
<b>Menülinie 1</b>				
Ostermontag	Spargelsuppe, Geflügelklößchen Weizenbrötchen Kirschtomaten-Rohkost Birne aus unserer Region	Königsberger Klopse (Huhn) Cremesauce Kartoffeln Gurkensalat mit Dill Holunderquarkspeise	Vegetarisch: Fusilli-Nudeln Sahnesauce Gedünstete Erbsen Apfel aus unserer Region	"MSC"-Seelachs, gebacken Gedämpfte Karotten Kartoffelpüree Beerenquark
		X		
		3, 8, 5		
	H, L, Ä, T, V, A	H, K, L, T, U, W, A	L, T, U, A	I, L, T, U, A
<b>Menülinie 2</b>				
Ostermontag	Vegetarisch: Blumenkohlsuppe Weizenbrötchen Kirschtomaten-Rohkost Birne aus unserer Region	Königsberger Klopse (Rind/Schwein) Cremesauce Kartoffeln Gurkensalat mit Dill Holunderquarkspeise	Fusilli-Nudeln Bolognese (Rind) Gurkenscheiben Apfel aus unserer Region	Paniertes Schnitzel (Huhn) Gedämpfte Karotten Kartoffelpüree Beerenquark
	X		X	X
		3, 5		
	L, Ä, T, V, A	H, L, T, U, W, A	H, K, L, T, U, A	H, L, T, A
<b>Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier !!!</b>				
Ostermontag	Vegetarisch: Spargelsuppe Weizenbrötchen Kirschtomaten-Rohkost Birne aus unserer Region	Vegetarisch: Spinat-Käse-Klopse Cremesauce Kartoffeln Gurkensalat mit Dill Holunderquarkspeise	Vegetarisch: Fusilli-Nudeln Sahnesauce Gurkenscheiben Apfel aus unserer Region	Vegetarisches Schnitzel Gedämpfte Karotten Kartoffelpüree Beerenquark
		3, 5		
	L, Ä, T, V, A	H, L, T, U, W, A, E	L, T, U, A	H, L, T, A, D

**A** Weizen, **B** Roggen, **C** Gerste, **D** Hafer, **E** Dinkel, **F** Kamut, **G** Krebstiere, **H** Eier, **I** Fische, **J** Erdnüsse, **K** Sojabohnen, **L** Milch (Lactose), **M** Mandeln, **N** Walnüsse, **O** Cashewnüsse, **P** Pecannüsse, **Q** Paranüsse, **R** Pistazien, **S** Macadamia- oder Queenlandsnüsse, **T** Sellerie, **U** Senf, **V** Sesam, **W** Schwefeldioxid, Sulfit, **X** Lupine, **Y** Weichtiere, **Z** Haselnüsse, **Ä** Nüsse  
**1** Farbstoff, **2** Konservierungsstoffe, **3** Antioxidationsmittel, **4** Geschmacksverstärker, **5** Geschwefelt, **6** Geschwärzt, **7** Gewachst, **8** mit Phosphat, **9** Süßungsmittel