

3 + 4 Klasse

Feine Kost für Schulkinder

Speiseplan vom 24.04.2023 bis 30.04.2023, 17. Kalenderwoche

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die

Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten, sowie technologisch

unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte mit Allergenen, können nicht ausgeschlossen werden und werden nicht gekennzeichnet.

Montag, 24. April 2023		Dienstag, 25. April 2023		Mittwoch, 26. April 2023		Donnerstag, 27. April 2023		Freitag, 28. April 2023	
Menülinie 1		Menülinie 2		Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier III		Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier III		Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier III	
Vegetarisch: Pancakes mit Apfelsauce dazu Gurkenscheiben	Vegetarisch: Gebackenes Cordon Bleu (Huhn) mit Heidelkartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Gurken-Dill-Salat (Unsere Ernte) und Apfel aus Jork	Vegetarisch: Geflügelwienener mit Kartoffelsalat (Mayonnais, Ei und Gurke) und Ketchup dazu Kiwi	Vegetarisch: Putenfrikassée mit Karotten und Erbsen NEU mit gekochtem Langkornreis dazu Holunderquark	Vegetarisch: Gekochte Pasta mit Rinderbiolognese (Rind aus unserer Region) dazu Kirschgurk	Vegetarisch: Gebratenes Seelachsfilet (MSC) mit Heidelkartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Gurken-Dill-Salat (Unsere Ernte) und gekochten Heidelkartoffeln (Unsere Ernte) dazu Banane	Vegetarisch: Kartoffelintopf mit Suppengemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) mit einem Vollkornbrötchen, dazu Gurkenscheiben und Kiwi	Vegetarisch: Vallesfrikassée mit Karotten und Erbsen NEU mit gekochtem Langkornreis dazu Holunderquark	Vegetarisch: Gekochte Pasta mit Sojabolognese dazu Paprika-Rohkost und Kirschgurk	Vegetarisch: Gekochte Pasta mit Sojabolognese dazu Kirschgurk
H, L, A	L, W, A	H, U	K, L, T, A	L, T, U, A	K, L, T, V, A, B, C, D	H, K, L, T, A, D	H, K, L, T, A, D	K, L, T, W, A, C	L, T, A
2, 3, 8, 5	1, 2, 3, 8	1, 2	3, 5	3, 5	3, 5	3, 5	3, 5	3, 5	3, 5

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Kamut, G Knechtel, 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, A Nüsse
1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärtzt, 7 Gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel