

# Feine Kost für Schulkinder

Speiseplan vom 17.07.2023 bis 23.07.2023, 29. Kalenderwoche

# Philibey's

FEINE KOST FÜR KLEINE LEUTE

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, 17. Juli 2023	Dienstag, 18. Juli 2023	Mittwoch, 19. Juli 2023	Donnerstag, 20. Juli 2023	Freitag, 21. Juli 2023
Vegetarisch: Pancakes mit Apfelsmus dazu Gurkenscheiben X	Vegetarisch: Gebackener Blumenkohl mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Gurken-Dill-Salat (Unsere Ernte) und Apfel aus Jork X 3, 5 H, L, W, A	Putenfrikassee mit Karotten und Erbsen NEU mit gekochtem Langkornreis dazu Holunderquark X 1, 2, 3, 8 H, U	Geflügelwieners mit Kartoffelsalat (Mayonnaise, Ei und Gurke) und Ketchup dazu Bananen 7 T, U, A	Gekochte Pasta mit Rinderbolognese (Rind aus unserer Region) dazu Melonenecken X
H, L, A Vegetarisch: Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit gestovten grünen Bohnen und gekochten Heidekartoffeln (Unsere Ernte) dazu Nektarine X 3, 5 L, T, A	Gebratenes Seelachsfilet (MSC) mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Gurken-Dill-Salat (Unsere Ernte) und Apfel aus Jork 3, 5 I, L, W, A, C	Vegetarisch: Valessfrikassee mit Karotten und Erbsen NEU mit gekochtem Langkornreis dazu Holunderquark X H, K, L, T, A, D	Vegetarisch: Kartoffeleintopf mit Suppengemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) mit einem Vollkornbröchen dazu Gurkenscheiben und Bananen X K, L, T, V, A, B, C, D	Vegetarisch: Gekochte Pasta mit Sojabolognese dazu Rettich-Rohkost und Melonenecken 3, 7, 5 K, T, W, A, C
<b>Menülinie 2</b>				
Vegetarisch: Gebackener Blumenkohl mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Gurken-Dill-Salat (Unsere Ernte) und Apfel aus Jork 3, 5 H, L, W, A	Vegetarisch: Valessfrikassee mit Karotten und Erbsen NEU mit gekochtem Langkornreis dazu Holunderquark X H, K, L, T, A, D	Vegetarisch: Vegane Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat (Mayonnaise, Ei und Gurke) und Ketchup dazu Bananen 1, 2 H, U	Vegetarisch: Gekochte Pasta mit Sojabolognese dazu Melonenecken 3, 7, 5 K, T, W, A, C	Vegetarisch: Gekochte Pasta mit Sojabolognese dazu Melonenecken 3, 7, 5 K, T, W, A, C
<b>Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier !!!</b>				
Vegetarisch: Gebackener Blumenkohl mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Gurken-Dill-Salat (Unsere Ernte) und Apfel aus Jork 3, 5 H, L, W, A	Vegetarisch: Valessfrikassee mit Karotten und Erbsen NEU mit gekochtem Langkornreis dazu Holunderquark X H, K, L, T, A, D	Vegetarisch: Vegane Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat (Mayonnaise, Ei und Gurke) und Ketchup dazu Bananen 1, 2 H, U	Vegetarisch: Gekochte Pasta mit Sojabolognese dazu Melonenecken 3, 7, 5 K, T, W, A, C	Vegetarisch: Gekochte Pasta mit Sojabolognese dazu Melonenecken 3, 7, 5 K, T, W, A, C

A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Kamut, G Krebsstiere, 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 Queenlandnüsse, T Sellerie, U Senf, V Sesam, W Schwefeldioxid, Sulfid, X Lupine, Y Weichtiere, Z Haselnüsse  
 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärtzt, 7 Gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel