

Feine Kost für Schulkinder


Ganz

VSK / IWK

Philbeys

FEINE KOST FÜR KLEINE LEUTE

Speiseplan vom 08.01.2024 bis 14.01.2024, 2. 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, 8. Januar 2024	Dienstag, 9. Januar 2024	Mittwoch, 10. Januar 2024	Donnerstag, 11. Januar 2024	Freitag, 12. Januar 2024
Menülinie 1				
Vegetarisch: Pancakes mit Apfelmus dazu Gurkenscheiben	Vegetarisch: Gebäckener Blumenkohl mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Gurkensalat mit Dill (Unsere Ernte) und Apfel aus Jork	Schmorhohleintopf (Rind aus der Region) dazu ein Vollkornbröchen und Apfel-Zimt-Quark	Purenfrikassee mit Karotten und Erbsen NEU mit gekochtem Langkornreis dazu Clementine	Gekochte Pasta mit Runderolognese (Rind aus unserer Region) dazu Brombeerquark
H, I, A	H, I, A	K, I, T, U, V, A, B, C, D	K, I, T, A	I, T, U, A
Menülinie 2				
Vegetarisch: Gekochte Heidekartoffeln (Unsere Ernte) mit mediterranem Kräuterquark dazu Gurkenscheiben und Banane	Gebratenes Seelachsfilet (MSC) mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Gurkensalat mit Dill (Unsere Ernte) und Apfel aus Jork	Vegetarisch: Kartoffeleintopf mit Kichererbsen und Suppengemüse dazu ein Vollkornbröchen und Apfel-Zimt-Quark	Vegetarisch: Asia-Nudeln mit gebratenen Karotten, Chinakohl und Ei dazu Rotkohl-Apfel-Salat (Unsere Ernte) und Clementine	Vegetarisch: Gekochte Pasta mit Hokkaidokürbissaucе (Unsere Ernte) dazu Kirschnomaten-Rohkost und Birne aus unserer Region
3, 5	3, 5	1	1, 2, 3, 5	3, 5
L, W	I, L, A, C	K, I, T, V, A, B, C, D	H, K, I, T, V, W, A	L, T, W, A
Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier III				
Vegetarisch: Gebäckener Blumenkohl mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Gurkensalat mit Dill (Unsere Ernte) und Apfel aus Jork	Vegetarisch: Vegetarischer Karoffeleintopf mit Kichererbsen und Suppengemüse dazu ein Vollkornbröchen und Apfel-Zimt-Quark	Vegetarisch: Valesfrikassee mit Karotten und Erbsen NEU mit gekochtem Langkornreis dazu Clementine	Vegetarisch: Gekochte Pasta mit Sojabolognese dazu Brombeerquark	
H, I, A	H, I, A	K, I, T, V, A, B, C, D	H, K, I, T, A, D	K, I, T, W, A, C
Menülinie 4				
A Weizen, B Roggen, C Gerste, D Hafer, E Dinkel, F Kamut, G Knechtlinge, H Eier, I Fische, J Erdnüsse, K Sojabohnen, L Milch (Lactose), M Mandeln, N Walnüsse, O Castorwänsche, P Pecannüsse, Q Paranüsse, R Pistazien, S Macadamia- oder Queendandnüsse, T Sellerie, U Senf, V Sesam, W Schwefeldioxid, Sulfid, X Lupine, Y Weichtiere, Z Haselnüsse 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefel, 6 Geschwärtz, 7 Gewächst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel				