











Feine Kost für Schulkinder

Speiseplan vom 29.01.2024 bis 04.02.2024, 5. Kalenderwoche

Cranz GBS 3+4



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, 29. Januar 2024 | Dienstag, 30. Januar 2024 | Mittwoch, 31. Januar 2024 | Donnerstag, 1. Februar 2024 | Freitag, 2. Februar 2024 |
|--|---|---|--|--|
| Menülinie 1 | | | | |
| Hähnchengeschnetzeltes in brauner Sauce mit Spätzle dazu Sanddornquark (Unsere Ernte)  | Hokkaido-Kürbissuppe (Unsere Ernte) mit Geflügelklößchen dazu ein Baguettebrötchen und ein Apfel aus Jork  | Vegetarisch: Kartoffel-Quark-Ravioli mit brauner Paprikasauce dazu Rotkohl-Apfel-Salat (Unsere Ernte) und Clementine | Chili Con Carne (Rinderhack, Mais, weiße Bohnen) dazu ein Pitabrot und Karamellpudding  | Vegetarisch: Pasta mit fruchtiger Tomatensauce dazu geriebener Gouda und einen Berliner  |
| 2 | 3, 5 | 3, 5 | | |
| H, K, L, T, U, A | L, T, W, A | H, L, T, U, W, A | L, T, A | H, L, T, A |
| Menülinie 2 | | | | |
| Vegetarisch: Tortellonipfanne mit Tomatenwürfeln dazu Gurkenscheiben (Unsere Ernte) und Sanddornquark (Unsere Ernte)  | Vegetarisch: Hokkaido-Kürbissuppe (Unsere Ernte) dazu ein Baguettebrötchen und ein Apfel aus Jork  | Gebackene Scholle in Maispanade (MSC) mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Rotkohl-Apfel-Salat (Unsere Ernte) und Clementine  | Vegetarisch: Fruchtiges Gemüsecurry mit Karotten, Pilzen und Kichererbsen mit gekochtem Langkornreis dazu Banane  | Vollkorn-Pasta mit Räucherlachs-Tomatensauce dazu Kürschrotmaten-Rohkost und Zitronenquark  |
| L, T, A | 3, 5 L, T, W, A | 3, 5 L, L, W | L, T, A | L, L, T, A |
| Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier !!! | | | | |
| Vegetarisch: Champignonragout mit Spätzle dazu Sanddornquark (Unsere Ernte) | Vegetarisch: Hokkaido-Kürbissuppe (Unsere Ernte) dazu ein Baguettebrötchen und ein Apfel aus Jork | Vegetarisch: Rote Beete Puffer in Maispanade mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Rotkohl-Apfel-Salat (Unsere Ernte) und Clementine | Vegetarisch: Chili sin Carne (Sojahlack, Mais, weiße Bohnen) dazu ein Pitabrot und Karamellpudding | Vegetarisch: Vollkorn-Pasta mit Tomatensauce dazu Kürschrotmaten-Rohkost und Zitronenquark |
| H, L, T, A | 3, 5 L, T, W, A | 3, 5 L, W, A | K, L, T, A, C | L, T, 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
 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwefelt, 6 Geschwärtzt, 7 Gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel