

Feine Kost für Schulkinder


GRANZ

USX / VWX

Speiseplan vom 12.02.2024 bis 18.02.2024, 7. Kalenderwoche

Philibeys

FEINE KOST FÜR KEINE LEUTE

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflegung“ 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, 12. Februar 2024	Dienstag, 13. Februar 2024	Mittwoch, 14. Februar 2024	Donnerstag, 15. Februar 2024	Freitag, 16. Februar 2024
Menülinie 1				
Hochzeitsuppe (Geflügelklößchen, Karotte, Eierstich, Nudeln) dazu ein Baguettebrötchen und Banane	Rindergulasch mit Kichererbsen, orientalisch gewürzt mit gekochtem Langkornreis dazu Apfel aus Jork	Vegetarisch: Pasta mit Käsesauce dazu Gurken-Tomatensalat (Essig/Öl) und Birne aus unserer Region	Vegetarisch: Gedämpftes Eieromelette mit gedämpften Karotten und Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Mandarinenquark	Geflügelkardelle mit gestovtem Wirsing und gekochten Heidekartoffeln (Unsere Ernte) dazu Donuts
2 H, K, L, T, A	2 K, T, U, A	1 L, T, A	H, L, T	H, K, L, T, U, A
Menülinie 2				
Vegetarisch: Steckrübensuppe dazu ein Baguettebrötchen und Banane	Vegetarisch: Linsen-Gemüsebolognese (Sellerie, Karotte, rote Linse) mit gekochtem Langkornreis dazu Kirschtomaten-Rohkost und Apfel aus Jork	Vegetarisch: Vollkorn Pasta mit mediterraner "MSC" Thunfisch-Tomatensauce dazu Gurken-Tomatensalat (Essig/Öl) und Birne aus unserer Region	Vegetarisch: Ratatouille: Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Mandarinenquark	Vegetarisch: Käsespätzle mit Gurkenscheiben dazu Rote Grütze und Vanillesauce
L, T, U, A	T, U	L, L, T, A	L, T, A	H, L, T, A
Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier !!!				
Vegetarisch: Steckrübensuppe dazu ein Baguettebrötchen und Banane	Vegetarisch: Linsen-Gemüsebolognese (Sellerie, Karotte, rote Linse) mit gekochtem Langkornreis dazu Apfel aus Jork	Vegetarisch: Vollkorn Pasta mit Käsesauce dazu Gurken-Tomatensalat (Essig/Öl) und Birne aus unserer Region		Vegetarisch: Gemüsefrikadelle (Erbse, Karotte) mit gestovtem Wirsing und gekochten Heidekartoffeln (Unsere Ernte) dazu Donuts
L, T, U, A	T, U	L, T, A	L, T, A	H, K, L, T, U, 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 Queenslandnüsse, **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