




Feine Kost für Schulkinder

Speiseplan vom 19.02.2024 bis 25.02.2024, 8. 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, 19. Februar 2024	Dienstag, 20. Februar 2024	Mittwoch, 21. Februar 2024	Donnerstag, 22. Februar 2024	Freitag, 23. Februar 2024
Vegetarisch: Pancakes mit Apfelmus dazu Gurkenscheiben <input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarisch: Gebackener Blumenkohl mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Gurkensalat mit Dill (Unsere Ernte) und Apfel aus Jork	Schmortkohleintopf (Rind aus der Region). dazu ein Vollkornbrötchen und Apfel-Zimt-Quark <input checked="" type="checkbox"/>	Putenfrikassee mit Karotten und Erbsen NEU mit gekochtem Langkornreis dazu Banane	Gekochte Pasta mit Rinderbolognese (Rind aus unserer Region) dazu Wackelpudding (Rindergelatine) und Vanillesauce <input checked="" type="checkbox"/>
H, I, A	H, I, A	1 K, L, T, U, V, A, B, C, D	K, I, T, A	1, 9 L, 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 <input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarisch: Kartoffeleintopf mit Kichererbsen und Suppengemüse dazu ein Vollkornbrötchen und Apfel-Zimt-Quark	Vegetarisch: Asia-Nudeln mit gebratenen Karotten, Chimakohl und Ei dazu Rotkohl-Apfel-Salat (Unsere Ernte) und Banane <input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarisch: Gekochte Pasta mit Hokkaidokürbissauc (Unsere Ernte) dazu Kirschtomaten-Rohkost und Birne aus unserer Region
3, 5 I, W	I, I, A, C	1 K, I, T, V, A, B, C, D	1, 2, 3, 5 H, K, L, T, V, W, A	3, 5 L, T, W, A
Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier !!!				
Vegetarisch: Gebackener Blumenkohl mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) dazu Gurkensalat mit Dill (Unsere Ernte) und Apfel aus Jork	Vegetarisch: Kartoffeleintopf mit Kichererbsen und Suppengemüse dazu ein Vollkornbrötchen und Apfel-Zimt-Quark	Vegetarisch: Valessfrikassee mit Karotten und Erbsen NEU mit gekochtem Langkornreis dazu Banane	Vegetarisch: Gekochte Pasta mit Sojabolognese dazu Wackelpudding (ohne Gelatine) und Vanillesauce	
H, I, A	H, I, A	1 K, L, T, V, A, B, C, D	H, K, I, T, A, D	3, 5 K, L, T, W, A, C

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 Geschwefelt, 7 Gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel