

Feine Kost für Schulkinder

Speiseplan vom 08.07.2024 bis 14.07.2024, 28. Kalenderwoche

Samr 1+2 Klasse



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. Juli 2024	Dienstag, 9. Juli 2024	Mittwoch, 10. Juli 2024	Donnerstag, 11. Juli 2024	Freitag, 12. Juli 2024
Menülinie 1				
Kartotten-Kokos-Suppe, Geflügelklößchen dazu ein Baguettebrötchen und Kirschquark	Königsberger Klopse (Huhn) mit Cremesauce und Heidekartoffeln (Unsere Ernte) dazu Gurkenscheiben und Bananen	Vegetarisch: Gedämpftes Eieromelette mit cremigen Spinat und Heidekartoffeln (Unsere Ernte) dazu Ananasscheiben	Pasta mit Tomaten-Putensalami-Sauce dazu Karamellpudding	Vegetarisches Knusperflöt gebackten mit Heidekartoffelpüree (Unsere Ernte) und Mozzarella-Tomatensalat dazu Apfel aus Jork
L, T, A	3, 5 H, L, T, U, W, A	H, L, T, A	1, 2, 3 L, T, A	L, U, A
Menülinie 2				
Vegetarisch: Chili sin Carne (Sojahack, Mais, weiße Bohnen) mit einem Vollkornbrötchen dazu Kirschquark	Vegetarisch: Spinat-Käse-Klopse mit Cremesauce und Heidekartoffeln (Unsere Ernte) dazu Gurkenscheiben und Bananen	Vegetarisch: Fruchtiges Gemüsecurry mit Karotten, Pilzen und Kichererbsen mit gekochtem Langkornreis dazu Vanillecreme und Erdbeeren (ungeputzt, ungewaschen)	Vegetarisch: Pasta mit fruchtiger Kirschtomatensauce dazu Gemüse-Sticks (Gurke, Paprika) und Nektarine	Backfischbrötchen: "MSC"-Backfisch (Pollack) mit einem geschnittenen Weizenbrötchen, hausgemachter Remouladensauce und Paprika-Rohkost dazu Apfel aus Jork
K, L, T, V, A, B, C, D	3, 5 H, L, T, U, W, A, E	L, T, A	L, T, A	9 H, I, K, L, U, V, A
Menülinie 3 nur für die gemeldeten Vegetarier !!!				
Vegetarisch: Karotten-Kokos-Suppe mit einem Baguettebrötchen dazu Kirschquark	Vegetarisch: Spinat-Käse-Klopse mit Cremesauce und Heidekartoffeln (Unsere Ernte) dazu Gurkenscheiben und Bananen	Vegetarisch: Vegetarier !!! Pasta mit fruchtiger Kirschtomatensauce dazu Karamellpudding	Vegetarisch: Vegetarischer Backfischbrötchen: Vegetarisches Knusperflöt gebackten mit einem geschnittenen Weizenbrötchen, hausgemachter Remouladensauce und Paprika-Rohkost dazu Apfel aus Jork	
L, T, A	3, 5 H, L, T, U, W, A, E	L, T, A	L, T, A	9 H, K, L, U, V, 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** Piszazien, **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** Geschwefel, **6** Geschwärtzt, **7** Gewachst, **8** mit Phosphat, **9** Süßungsmittel