



Speiseplan vom 24.04.2023 bis 30.04.2023

	Montag 24.04.2023	Dienstag 25.04.2023	Mittwoch 26.04.2023	Donnerstag 27.04.2023	Freitag 28.04.2023
Fleisch & Fisch	Hähnchenschnitzel ^{a,a1} mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Seelachsfilet im Backteig ^{a,a1,d} mit Kräuterquarkdipp ^g Brokkoli und Kartoffelstampf ^{1,g} 	Lauch-Käse-Hack Eintopf ^{1,g} mit Brötchen ^{a,a1} 	Hähnchenbrust Paprika, Tomaten und Zucchini Vollkorn Spirelli ^{a,a1} 	Putengeschnetzeltes mit Pilzen ³ und Vollkornreis ^{BIO} 
Vegetarisch & Gut	Vegetarisches Schnitzel ^{a,a1,c,f} mit kräftiger Pilzsauce ^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Grießbrei ^{a,a1,g} mit Waldfruchtsoße 	Ofenkartoffel mit Sour Cream ^g Frühlingslauch und Röstzwiebeln ^{a,a1} 	Rote Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln ^{3,i,l} und Mehrkornbrötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,k} 	Vegetarische Mini Frühlingsröllchen ^{a,a1,i,j} mit Vollkornreis ^{BIO} Kräuterquark-Dipp ^g 
Gesund & Lecker	Kürbis-Süßkartoffel-Suppe ^{g,i,j} mit Mehrkornbrot ^{a,a1,a2,a3} 	Asiatisches Curry (Zucchini, Champignons, Tomaten) ^{a,a1,f,g,j} mit Vollkornreis ^{BIO} 	Thunfisch ^d Kichererbsen Salat mit Curry-Blumenkohl ^{h,h1,j} Minzjoghurt ^g und Mehrkornbrot ^{a,a1,a2,a3} 	gefüllte Süßkartoffel (Kidneybohnen, Mais, Paprika, Tomaten, Lauch) mit Sour Cream ^g 	Auberginen-Bulgur-Gratin ^{a,a1,i} mit geriebenem Gouda ^g 
Nachtsch 	Milchpudding Vanille, (Becher) ^g	Banane	Joghurt ^g mit Müsli ^{a,a1,a2,a3,a4}	Apfel	Stracciatellacreme ^g
Rohkost & Salat 	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip ^g	Eisbergsalat ^g	Blattsalate	Römersalat	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark ^g

 Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn), Reis (Langkornreis, Basmatireis und Naturreis). DE-ÖKO-070

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

1 - Farbstoff a - Gluten a2 - Roggen a4 - Hafer d - Fisch g - Milch h1 - Mandeln j - Senf l - Schwefel
3 - Antioxidantien a1 - Weizen a3 - Gerste c - Ei f - Soja h - Nüsse i - Sellerie k - Sesam