




Wochenspeiseplan
1
KW 34, KW 40, KW 46



Menülinie	Mischkost	Ovo-lacto-vegetarisch
-----------	-----------	-----------------------

Montag	Vorspeise		
	Hauptgericht	Kartoffeln mit Gemüsenuggets <sup>(1,2,3)</sup> und Frischkäsesoße <sup>(1,2)</sup>	
	Nachtisch	Vanillepudding <sup>(2)</sup>	
Dienstag	Vorspeise	Salat	
	Hauptgericht	Bio-Nudeln <sup>(1)</sup> mit Rahmsoße <sup>(1,2)</sup>	
		Schnitzel (Geflügel) <sup>(1,3)</sup>	Gemüseschnitzel <sup>(1,2,3)</sup>
Mittwoch	Vorspeise	Karotten-Cremesuppe <sup>(2)</sup> aus Bio Karotten	
	Hauptgericht	Milchreis <sup>(2)</sup> aus Biomilch und Kirschen <sup>(1)</sup>	
	Nachtisch		
Donnerstag	Vorspeise	Gemüserohkost mit Quarkdipp <sup>(2)</sup>	
	Hauptgericht	Tortellini (Ricotta und Spinat) <sup>(1,2,3)</sup> mit Bio-Tomatensoße	
	Nachtisch		
Freitag	Hauptgericht	Bio-Naturreis mit Zucchini-Soße <sup>(2)</sup> und	
		Seelachsfilet im Backteig <sup>(1)</sup>	veganer Backfisch <sup>(1)</sup>
	Nachtisch	Obst oder Obstsalat	

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) mit dem DGE-Logo  ausgezeichnet



1 Gluten (Weizen), 2 Lactose, 3 Ei, 4 Fisch, 5 Soja, 6 Nüsse, 7 Sellerie, 8 Senf, 9 Lupine, 10 Sulfine, 11 Weichtiere, 12 Krebstiere, 13 Sesam, 14 Erdnüsse, 15 Gluten Dinkel

a Antioxidationsmittel, b Geschmacksverstärker, c Phosphat