

Speiseplan vom 17.03.2025 bis 21.03.2025 KW12

	Montag 17.03.2025	Dienstag 18.03.2025	Mittwoch 19.03.2025	Donnerstag 20.03.2025	Freitag 21.03.2025
Menü 1	<p>Paniertes vegetarisches Schnitzel auf Sojabasis [GG, WZ, SO / kcal: 253] Curryrahmsauce mit Paprika und Sesam [ML, GG, WZ, SM, SE / kcal: 63] Langkornreis [kcal: 101]</p>	<p>Bolognese mit roten und braunen Linsen, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 73] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114]</p>	<p>Kartoffelgratin mit Gouda überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 112] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 75]</p>	<p>Reisnudel-Eintopf mit Suppengemüse u.a. Karotten, Erbsen und Sellerie [EI, WZ, GG, SL / kcal: 66] eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252]</p>	<p>3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Beeren Grütze "kalt" [kcal: 49]</p>
Menü 2	<p>Gemüse Eintopf mit Erbsen, Kürbis, Steckrüben, Bio-Kartoffelwürfeln und Bio-Leinsamen [GG, WZ / kcal: 23] eine Scheibe Vollkornbrot [GG, WZ / kcal: 250]</p>	<p>Ofenkartoffeln [SE / kcal: 91] Kräuterquark [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 147] Maissalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 73]</p>	<p>Tortelloni mit Lachsfüllung in Dillsauce [FI, ML, WZ, GG, FI / kcal: 136] Fingermöhren "natur" [kcal: 23]</p>	<p>Hähnchenbrust "natur" in [kcal: 116] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Vollkornreis [kcal: 106] Erbsen "natur" [kcal: 83]</p>	<p>Spaghetti [GG, WZ / kcal: 117] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 33] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 92]</p>
Dessert 1	<p>Frischobst [kcal: 52]</p>	<p>Joghurtspeise "leicht gesüßt" [ML / kcal: 78]</p>	<p>Frischobst [kcal: 52]</p>	<p>Erdbeerquark [ML / kcal: 105]</p>	<p>Möhrensticks [kcal: 32]</p>



Mit Bio-Produkt(en) aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten* (WZ Weizen*, RO Roggen*, GE Gerste*, DI Dinkel*, HF Hafer*, KA Kamut*, HY Hybridstämme*), KT Krebstiere*, EI Ei*, FI Fisch*, EN Erdnüsse*, SO Soja*, ML Milch einschließlich Laktose*, SF Schalenfrüchte* (MA Mandel*, HN Haselnuss*, WN Walnuss*, KN Cashewnuss*, PC Pekannuss*, PA Paranuss*, PI Pistazien*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss*), SL Sellerie*, SE Senf*, SM Sesam*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite*, LU Lupinen*, WT Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

vegetarisch	mit Geflügelfleisch
mit Rindfleisch	mit Fisch
Kaltgericht	Aktionsmenü

