

# Speiseplan vom 06. Mai bis 10. Mai 2024

Datum		06.05.2024	07.05.2024	08.05.2024	09.05.2024	10.05.2024
Kalenderwoche 19		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise/ Nachspeise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Vanillepudding F, 12, 15, 19	Bio-Banane, Fairtrade V	Bio-Apfel V		
	Hauptkomponente	Karotten-Süßkartoffeleintopf V	MSC-Fischragout mit Bio-Erbсен	Geflügelwurstgulasch (Bio-Fleisch) G, 11, 12, 14		
Menü 1	Soße, Dip oder Zutat					
	1. Beilage	Vollkornbrot V, 20a, 20b, 20c, 25	Bio-Reis V	Bio-Vollkorn Fusilli V, 20a		
	2. Beilage		Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V	Eisbergsalat mit Joghurdressing F, 15, 19		
	Hauptkomponente	Tortellini Verdura mit vegetarischer Füllung V, 20a, 22	Zartweizen-Gemüsepfanne V, 20a	Sonnenblumenragout mit Tomate und Paprika V, 11		
Vegetarisches Menü 2	Soße, Dip oder Zutat		Kräuterquark F, 15, 19			
	1. Beilage	Napoli-soße V, 11		Bio-Vollkorn Fusilli V, 20a		
	2. Beilage		Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V	Eisbergsalat mit Joghurdressing F, 15, 19		
	Hauptkomponente	Karotten-Süßkartoffeleintopf V	MSC-Fischragout mit Bio-Erbсен, allergenreduziert (enthält Fisch) 12, 27	Geflügelwurstgulasch (Bio-Fleisch) G, 11, 12, 14		
Sonderkost	Soße, Dip oder Zutat					
	1. Beilage	Kaiserbrötchen, glutenfrei (enthält Soja) V, 21	Bio-Vollkornreis V	Bio-Kichererbsen Fusilli V		
	2. Beilage					
	Hauptkomponente					
Ethnisches Menü	Soße, Dip oder Zutat					
	1. Beilage					
	2. Beilage					
	Hauptkomponente					

Die allergiefreien Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Erdnüsse, sowie Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt.

Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ an.

Diese bezieht sich auf die Mischkost (Menü 1) und das ovo-lacto-vegetarische Angebot (Menü 2).