

Speiseplan vom 29. April bis 03. Mai 2024

| Datum | | 29.04.2024 | 30.04.2024 | 01.05.2024 | 02.05.2024 | 03.05.2024 |
|--------------------------|----------------------------------|--|-------------------------------------|------------|--|------------|
| Kalenderwoche 18 | | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
| Vorspeise/ Nachspeise | Vorspeise, Salat oder Nachspeise | Bio-Banane, Fairtrade V | Salatgurke V | | Bio-Erdbeerquark F, 15, 19 | |
| | Hauptkomponente | Fränkische Kartoffelsuppe V, 22 | Bio-Hähnchenschnitzel G, 20a, 26 | | MSC-Wildlachsfilet, natur 27 | |
| Menü 1 | Soße, Dip oder Zutat | | Tomatenketchup V, 11 | | grüne Kräutersoße F, 15, 19 | |
| | 1. Beilage | Vollkornbrot V, 20a, 20b, 20c, 25 | Bio-Kartoffelwedges V | | Bio-Fusilli V, 20a | |
| | 2. Beilage | | Kiwi V | | Maisgemüse V | |
| | Hauptkomponente | Bio-Falafel V, 20a | Kichererbsen-Tomatenragout V, 11 | | Sonnenhack-Bolognesesoße V, 11 | |
| Vegetarisches Menü 2 | Soße, Dip oder Zutat | Joghurdip F, 15, 19 | | | | |
| | 1. Beilage | Bio-Vollkornreis V | Bio-Kartoffelwedges V | | Bio-Fusilli V, 20a | |
| | 2. Beilage | | Kiwi V | | | |
| | Hauptkomponente | Kartoffelsuppe V, 12 | Kichererbsen-Tomatenragout V, 11 | | MSC-Wildlachsfilet, natur allergenreduziert (enthält Fisch) 27 | |
| Sonderkost | Soße, Dip oder Zutat | | | | grüne Kräutersoße, allergenfrei V, 12 | |
| | 1. Beilage | Kaiserbrötchen, glutenfrei (enthält Soja) V, 21 | Bio-Kartoffelwedges V | | Penne Nudeln V | |
| | 2. Beilage | | | | Maisgemüse V | |
| | Hauptkomponente | | | | | |
| Ethnisches Menü | Soße, Dip oder Zutat | | | | | |
| | 1. Beilage | | | | | |
| | 2. Beilage | | | | | |
| | Hauptkomponente | | | | | |

Die allergenfreien 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).