

Speiseplan vom 22. April bis 26. April 2024

Datum		22.04.2024	23.04.2024	24.04.2024	25.04.2024	26.04.2024
Kalenderwoche 17		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise/ Nachspeise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Wachsbrechbohnsalat V, 23	Blattsalat mit Salatdressing Essig-Öl V, 23	Bio-Apfel V	Kiwi V	
	Hauptkomponente	Lauch-Kartoffeleintopf V	Gebratene Schupfnudeln V, 20a	Mini-Geflügelleberkäse (Bio-Fleisch) G, 14	MSC-Fischfrikadelle 15, 19, 20a, 23, 27	
Menü 1	Soße, Dip oder Zutat				Bio-Schmanddip F, 15, 19, 23	
	1. Beilage	Vollkornbrötchen V, 11, 20a, 20b, 20c, 25	Bayrisch Kraut V	Bio-Salzkartoffeln V	Bio-Kartoffelpüree F, 15, 19	
	2. Beilage	Müsli Riegel Schoko F, 15, 20a, 20c, 20d, 26	Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja F, 15, 19	Rahmspinat F, 15, 19		
	Hauptkomponente	Bechamelkartoffeln F, 15, 19	Zucchini-Tomatensoße V, 11	Spinat-Kichererbsencurry V	Gemüseschnitzel V, 20a, 20d, 20e	
Vegetarisches Menü 2	Soße, Dip oder Zutat				Bio-Schmanddip F, 15, 19, 23	
	1. Beilage	Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) V	Bio-Vollkornnudeln V, 20a	Bio-Salzkartoffeln V	Bio-Kartoffelpüree F, 15, 19	
	2. Beilage	Müsli Riegel Schoko F, 15, 20a, 20c, 20d, 26	Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja F, 15, 19			
	Hauptkomponente	Lauch-Kartoffeleintopf V	Gnocchi, allergenfrei V	Mini-Geflügelleberkäse (Bio-Fleisch) G, 14	MSC-Seelachs, natur, allergenreduziert (enthält Fisch) 27	
Sonderkost	Soße, Dip oder Zutat				Tomatenragout V, 11	
	1. Beilage	Reisbrot, allergenreduziert (enthält Lupinen) V, 25	Bayrisch Kraut V	Bio-Kichererbsen Fusilli V	Bio-Risolée-Kartoffeln V	
	2. Beilage			Rahmspinat, allergenfrei V, 12		
	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).