

**Speiseplan vom 22.04.2024 – 26.04.2024 (17. KW)
 für Kindergärten und Schulen**

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Feiertag Montag 21.04.2025	Ostermontag	Ostermontag
Dienstag 22.04.2025	<i>Möhrensalat</i> Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise ^{54,52,58} und Salzkartoffeln	<i>Möhrensalat</i> Chili sin Carne (Soja, Rote Bohnen, Mais, Zwiebeln und Tomaten) ⁵⁷ dazu Vollkornreis
Mittwoch 23.04.2025	Griechische Bohnen (weiße Bohnen mit Tomate & Erbsen) dazu Reismudeln ^{51,511} <i>Heidelbeer-Joghurt</i> ^{52,58}	„Keule & Co“ Hähnchenkeule mit Thymiansauce ⁶⁰ dazu Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl und Brokkoli) und Kartoffeln <i>Heidelbeer-Joghurt</i> ^{52,58}
Donnerstag 24.04.2025	Möhrchen mit Honig & Orangen ^{2,52,58} dazu Backkartoffeln und Sour Cream (Leinöl) ^{52,58} <i>Frisches Obst</i>	Seelachswürfel mit Erbsen in Dillsauce ⁵⁵ dazu Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^{52,58,2,12} <i>Frisches Obst</i>
Freitag 25.04.2025	Bio-Vollkornnudeln ^{51,511} mit Linsenbolognese (Tomate, Möhre, Lauch, Sellerie) ⁶⁰ & Reibekäse ⁵⁸ <i>Grießpudding mit Bio-Milch</i> ^{51,52,58}	Möhrchen-Petersilien-Cremesuppe ⁶⁰ mit Bio-Roggenbrötchen ^{515,51,514,511} <i>Grießpudding mit Bio-Milch</i> ^{51,52,58}
Die Allergene entnehmen Sie bitte der Homepage von MensaMax / der Qualifizierungsküche, oder dem Aushang in den Schulen und KiTas.		

Änderungen vorbehalten

Saisonales/Regionales Obst/Gemüse / Rind / Schwein / Huhn / Truthahn / Fisch / Veggie

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die grün unterlegten Speisen sind Angebote/Komponenten der DGE.

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio. Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-ÖKO-005 überwacht.