

## Speiseplan vom 12.05.2025 -16.05.2025 (20. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 12.05.2025	<p style="text-align: center;"><b>Spätzle-Gratin</b> </p> <p style="text-align: center;">mit <b>Blumenkohl</b>, rote Quinoa            und grüne Linsen <sup>54,515,51,58,60,57,511</sup></p> <p style="text-align: center;"><i>Frisches Obst</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Geflügelbratwurst</b> </p> <p style="text-align: center;">mit Balkansauce (Paprika) <sup>12,60</sup>            Möhrchen und Reis</p> <p style="text-align: center;"><i>Frisches Obst</i></p>
<b>Dienstag</b> 13.05.2025	<p style="text-align: center;"><i>Salat aus Blattsalat, Möhren,            Radieschen mit American-Dressing</i> <sup>54,52,58,1,61</sup> </p> <p style="text-align: center;"><b>Vegetarisches Reisfleisch</b> <sup>95</sup>            mit Erbsen, Mais, Paprika, Fleischersatz            (aus Erbsenproteinen)            und Tomaten <sup>60</sup></p>	<p style="text-align: center;"><i>Salat aus Blattsalat, Möhren,            Radieschen mit American-Dressing</i> <sup>54,52,58,1,61</sup> </p> <p style="text-align: center;"><b>Wels-Filet (Fisch) mit Brokkolikruste</b>  <sup>55,12</sup>            und Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree            mit <b>Bio-Milch</b> <sup>52,58,2,12</sup></p>
<b>Mittwoch</b> 14.05.2025	<p style="text-align: center;"><b>"Minestrone"</b> </p> <p style="text-align: center;">Italienische Tomaten-Gemüsesuppe            mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln,            frischen Kräutern und            Auberginen <sup>12,63,60</sup> dazu Bio-Vollkorn-            nudeln  <sup>51,511</sup>  <i>Naturjoghurt mit Honig und Pfirsich</i> <sup>52,58</sup></p>	<p style="text-align: center;"><b>Putenbrustfilet „Natur“</b> </p> <p style="text-align: center;">in Kräuterrahm            und Spätzle <sup>54,51,511</sup></p> <p style="text-align: center;"><i>Naturjoghurt mit Honig und Pfirsich</i> <sup>52,58</sup></p>
<b>Donnerstag</b> 15.05.2025	<p style="text-align: center;"><b>Gekochte Hühnereier</b> <sup>54</sup> </p> <p style="text-align: center;">in Senfsauce <sup>61</sup> mit Salzkartoffeln            und Möhren-Apfel-Salat (Rohkost) <sup>2</sup></p> <p style="text-align: center;"><i>Frisches Obst</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Spaghetti „Bolognese“</b> <sup>51,511</sup> </p> <p style="text-align: center;">mit Bio-Rinderhack , Tomate, Möhre            Sellerie und Lauch <sup>13,2,8,63,60</sup> dazu            geriebenen Hartkäse <sup>54,58,1</sup></p> <p style="text-align: center;"><i>Frisches Obst</i></p>
<b>Freitag</b> 16.05.2025	<p style="text-align: center;"><b>Kartoffeln mit Kräuterquark</b> <sup>52,58</sup> </p> <p style="text-align: center;">(mit Leinöl) dazu Gemüse-Rohkoststicks</p> <p style="text-align: center;"><i>Bananenquark</i> <sup>52,58</sup></p>	<p style="text-align: center;"><b>"Spargel Tarzan"</b> </p> <p style="text-align: center;">cremige Suppe mit Spargel &amp;            Kartoffeln            dazu Baguette <sup>51,511</sup></p> <p style="text-align: center;"><i>Bananenquark</i> <sup>52,58</sup></p>
<p><b>Die Allergene entnehmen Sie bitte der Homepage von MensaMax / der Qualifizierungsküche,            oder dem Aushang in den Schulen und KiTas.</b></p>		

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.