







Speiseplan vom 27.06.2022 – 01.07.2022 (26. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 27.06.2022	<p><i>Rohkostsalat (Möhren, Zucchini, Mais)</i></p> <p> Cilli sin Carne mit roten Bohnen, grünen Bohnen, Mais, Tomaten und Süßkartoffeln</p> <p>dazu Bio-Roggenbrötchen  8,12,51,511,514,515</p>	<p><i>Rohkostsalat (Möhren, Zucchini, Mais)</i></p> <p>"Schinkennudeln" Nudeln mit Zwiebeln, Schinkenstreifen (Schwein) und Ei 1,2,16,51,511,54 dazu Tomatensauce</p>
Dienstag 28.06.2022	<p> Hausgemachtes Erbsenpüree (grüne Erbsen, mit Bio-Milch  und Kartoffeln) 2,52,58,60 mit Blumenkohl und Möhren in Petersilienrahm</p> <p><i>Wassermelone</i> 14</p>	<p>Hähnchenkeule gebraten mit Gemüse-Paella (Mais, Bio-Möhren , Erbsen) dazu Kräuterquark 52,58</p> <p><i>Wassermelone</i> 14</p>
Mittwoch 29.06.2022	<p> „Buntes Gemüse-Couscous“ mit Zucchini, Tomaten, Erbsen, Zwiebeln, dazu leckeres Hummus (Kichererbsen Dip) 2,51,511,62</p> <p><i>Vanillepudding mit Bio-Milch  und Erdbeersauce</i> 12,52,58</p>	<p>Chili con Carne mit Rindfleisch aus der Keule mit Bohnen, Mais, Zwiebeln und Tomaten 51,511 dazu Baguette 51,511</p> <p><i>Vanillepudding mit Bio-Milch  und Erdbeersauce</i> 12,52,58</p>
Donnerstag 30.06.2022	<p>Ravioli (Nudelteig mit Käsefüllung) vegetarisch 51,511,52,54,58 mit Tomatensoße 60</p> <p><i>Obstsalat</i> 2,14</p>	<p> Fischstäbchen (Seelachs) 51,511,55 dazu Gurken-Kartoffel-Gemüse in Dill-Rahm²</p> <p><i>Obstsalat</i> 2,14</p>
Freitag 01.07.2022	<p><i>Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Fetakäse</i> 2,4,13,52,58,61,63</p> <p>Kaiserschmarrn 51,52,54,58 mit Kirschkompott 12,52,58</p> <p>und Vanillesauce mit Bio-Milch  12,52,58</p>	<p><i>Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Fetakäse</i> 52,58</p> <p> Putengulasch mit ZucchiniGemüse</p> <p>dazu Bio-Vollkornnudeln 51,511 </p>

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (4) mit Süßungsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (14) gewachst*; (16) mit Phosphat* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio.



Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-ÖKO-005 überwacht

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.