



DE-ÖKO-037

gesund - frisch - einfach lecker

EU-Zugelassener Großküchenbetrieb Zulassung Nr. DE BY 30536 EG

Speiseplan orientiert sich nach DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 30 25.07.-29.07.2022	Bio-Blumenkohlsuppe ★ Eierpfannkuchen ^(A1,C,G) mit Erdbeermarmelade	Seelachs paniert ^(A1,D) mit Kartoffeln ★ Obst der Saison	Hähnchenpfanne in fruchtiger Currysoße mit Bulgur ^(A1) ★ Salat	Bio-Nudeln ^(A1) mit vegetarischer Bolognese ^(F) ★ Rohkost mit Dip ^(G)	Spinatknödel ^(A1,C,G) an Champignon- rahmsoße ^(G) ★ Pudding ^(G)
KW 31 01.08.-05.08.2022	Tortellini-Formaggio ^(A1,C,G) mit fruchtiger Tomatensoße ★ Fruchtjoghurt ^(G)	Rinderrahm- gulasch ^(G) mit Spätzle ^(A1,C) ★ Rohkost mit Dip ^(G)	Seelachsfilet im Backteig ^(A1,D) mit Kartoffelbrei ^(G) ★ Obst der Saison	Geflügel- Köttbullar ^(C) an Rahmsoße ^(G) mit Bio-Nudeln ^(A1) ★ Salat	Pfannkuchensuppe ^(A1,C,G) ★ Fingernudeln ^(A1,C) mit Apfelmus ⁽³⁾

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen :

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) geschwefelt, 7) Süßungsmittel
A) Gluten (glutenhaltiges Getreide), A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch(Laktose),
H) Schalenfrüchte, H1: Mandeln, H2: Haselnüsse, H3: Walnüsse, H4: Kaschunüsse, H5: Pecannüsse, H6: Paranüsse, H7: Pistazien, H8: Macadamianüsse,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere

Änderungen vorbehalten