



SPEISEKARTE | 17.06.–21.06.2019 | KW 25

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Kids 	Kichererbsenbällchen mit Erbsenreis dazu eine fruchtige Currysoße ~ Apfel 3,a1,d,h	Kirschtomaten ~ 2 Stück Hot Dog mit Ketchup, Majo, süß-sauren Gurken und Röstzwiebeln 1,2,3,5,8,a1,b,c,d,h,i,j,m	Bauernsalat mit Tomate und Gurke ~ Grüne Tortellini mit Frischkäsesoße und geriebenem Käse 1,2,a1,b,c	Gulaschsuppe mit Vollkornbrötchen ~ Banane a1,a2,a3,a4,b,c,i,j	Gurkensalat süß-sauer ~ Seelachsfilet im Backteig dazu Röstkartoffeln und Remoularde 1,5,a1,b,e,h
Natur Kids vegetarisch laktosefrei glutenfrei	Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese ~ Saisonobst 3,a1,d,h	Gemüsecremesuppe mit Kartoffeleinlage ~ Saisonobst d	Maisgrieß-Vanilleschnitte mit Kirschkompott ~ Saisonobst c,d,h,i,j	Gemüsesticks ~ Vegetarischer Wikingertopf mit Kartoffeln, Karotten und Paprika a1,a2,a3,a4,b,c,i,j	Eisbergsalat mit Essig & Öl ~ Gefüllte Kartoffel- mediterran 3,k

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat
 Allergene: a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur, m = Lupine



Die Menülinie mit dem  DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.