



SPEISEKARTE | 22.07.–26.07.2019 | KW 30

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Kids 	Gulasch (Rindfleisch) mit Paprika, Champignons dazu Spätzle und grüne Bohnen ~ Apfel a1,bj	Kirschtomaten ~ Gebratene Schupfnudeln mit Frischkäsesoße und Erbsen a1,b	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Blumenkohl dazu Reis ~ Heidelbeer Joghurt mit Müsli a1,a3,a4,c,f,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7,g8	Gurkensalat ~ Lachsfilet gedämpft mit Pellkartoffeln und Kräuterquark c,e	Kohlrabi- und Paprikasticks ~ Spiralnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse 1,2,a1,b,c
Natur Kids vegetarisch laktosefrei glutenfrei	Gemüse-Linsenbratling auf Paprikaragout und Röstkartoffeln ~ Saisonobst b,d	Karottensticks ~ Malaysisches Gemüse-Curry auf Reis d, h	Steckrüben- Kartoffeleintopf mit Kräutern ~ Saisonobst	Eisbergsalat mit Essig und Öl ~ Spiralnudeln mit Rucolapesto und Kirschtomaten 3, k	Tomatensuppe mit Reis und Brötchen ~ Obstsalat j,m

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel

Allergene: a1=Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse, 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.