


Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kita´s" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen".
Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  gezeichnet

Woche 21 om 20.05.2024 24.05.2024	bis	Montag 20.05.2024	Dienstag 21.05.2024	Mittwoch 22.05.2024	Donnerstag 23.05.2024	Freitag 24.05.2024
Tagesgericht		Wir wünschen Frohe Pfingsten	Käsespätzle(A,B1,F) mit Röstzwiebeln(B1) und Karottensalat	Hooriche mit Kräuter-Frischkäsesoße(A) und Eisbergsalat in Essig Öl Dressing	Schwenksteak mit Nudelsalat(B1) und Gurkensalat(D) 	MSC Hokifilet mit Limettensoße und Vollkornreis dazu  Blattsalat mit Mayonaisedressing
Nachtisch			Pudding(A)	Apfel	Fruchtjoghurt(A)	Naturjoghurt(A) mit Früchten
Es gibt auch Speiseangebote für Diabetiker und Sonderkostformen !						
Bei Rückfragen und Bestellungen wenden Sie sich bitte direkt an unser Küchenteam. Tel.: 0 68 42 - 510 93 -21, Fax: -24						

Symbol-Übersicht



Milch und Erzeugnisse daraus



Glutenhaltiges Getreide
namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus



Sellerie und Erzeugnisse daraus



Senf und Erzeugnisse daraus



Fische und Erzeugnisse daraus



Eier und Erzeugnisse daraus



Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus



Weichtiere und Erzeugnisse daraus



Lupinen und Erzeugnisse daraus



Erdnüsse und Erzeugnisse daraus



Krebstiere und Erzeugnisse daraus



Sesam und Erzeugnisse daraus



Schwefeldioxid und **Sulphite** mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr



Soja und Erzeugnisse daraus

Spezifikation:

Glutenhaltiges Getreide

B1 Weizen

B2 Dinkel

B3 Roggen

B4 Gerste

B5 Kamut

B6 Einkorn

B7 Emmer

B8 Hafer

Schalenfrüchte

G1 Mandeln

G2 Haselnüsse

G3 Walnüsse

G4 Kaschunüsse

G5 Pekannüsse

G6 Paranüsse

G7 Pistazien

G8 Macadamianüsse

