

Speiseplan KW 18

29.04. – 03.05.2024

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------------------------|---|--|-----------------|---|--|
| Menü 1 | Spaghetti Bio ^(a, a1) Bolognese Sauce (Rind) Bio ⁽ⁱ⁾ Reibekäse Bio ^(g) | Hähnchenmedaillon feine Sauce ^(a, a1, a3, f, g, i) Wurzelgemüse ^(g, i, 1, 2) Bio-Spirelli ^(a,a1) | <i>Feiertag</i> | Hühnerfrikassee ^(g, i) Möhrengemüse Bio ^(g) Reis Bio | Rindergulasch kräftige Sauce ^(a, a1, a3, f, i) Spätzle ^(a, a1, c) Salat mit Joghurtdressing ^(c, g, j, l, 1, 3,5) |
| Menü 2 vegetarisch | --- | Eier-Omelette ^(3, c, g) Salzkartoffeln Bio ⁽³⁾ Rahmspinat Bio ^(g) | --- | Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) ^(a, a1, i) Tomatensauce ⁽ⁱ⁾ Reibekäse ^(g) | --- |
| Menü 3 | --- | Täglich wechselnde Salatteller nach Art des Hauses | | | --- |
| Nachtisch | Obst der Saison | Milchreis ^(g) Zimt und Zucker | --- | Milchpudding Butterkeks ^(a, a1, g) | Obst der Saison |

😊 Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Milcheiweiß

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 enthält Weizen
- a2 enthält Roggen
- a3 enthält Gerste
- a4 enthält Hafer
- a5 enthält Dinkel
- a6 anhält Kamut
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier
- d enthält Fisch
- e enthält Erdnuss
- f enthält Soja
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse

- h Schalenfrüchte/Nüsse
- h1 enthält Mandel
- h2 enthält Haselnuss
- h3 enthält Walnuss
- h4 enthält Kaschunuss
- h5 enthält Pekannuss
- h6 enthält Paranuss
- h7 enthält Pistazie
- h8 enthält Macadamianuss
- i enthält Sellerie
- j enthält Senf
- k enthält Sesam
- l enthält Schwefeldioxid
- m enthält Lupine
- n enthält Weichtiere

Wir werden beliefert durch:



MAIER
Schwaben Catering
www.unternehmensgruppe-maier.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.