

Speiseplan 31.03. – 04.04.2025 (KW 14)

Edith-Stein – Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Rohkost ⁰ Rinderfrikadelle ^{EISE,WZ} mit Paprikasoße „Ungarische Art“ ^{4,7,SL} BIO-Reis ^{BIO} Quarkspeise mit Mandarinen ^{ML}		Brötchen ^{RO,WZ} Linseneintopf ^{2,SE,SL} (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) B1: vegetarisch ^{BIO} B2: + 1 Geflügelwiener ^{1,16,ML,SE,SL} Quarkspeise mit Mandarinen ^{ML}	 	Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Quarkspeise mit Mandarinen ^{ML}
Dienstag	Eisbergsalat mit Himbeerdressing ^{2,SE} Putengeschnetzeltes ^{SO,WZ} „süß-sauer“ mit Paprika, Ananas und Bambussprossen BIO-Reis ^{BIO} Berliner ^{EI,ML,WZ}		Eisbergsalat mit Himbeerdressing ^{2,SE} Tortellini al forno ^{ML,WZ} (Nudeln mit Käse-Spinat- Füllung, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken Berliner ^{EI,ML,WZ}		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Berliner ^{EI,ML,WZ}
Mittwoch	BIO-Erbsen-Möhren-Gemüse ^{BIO} Hähnchenschnitzel ^{WZ} (paniert) mit Rahmsoupe ^{ML} BIO-Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ⁰		Wachsbrechbohnsensalat in Essig-Öl-Dressing ^{2,SE} Griech. Vollkorn-Nudelaufbau ^{2,ML,WZ} mit BIO-Vollkorn-Penne, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika und weißen Bohnen Frischobst ⁰		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰
Donnerstag	Süß saurer Linsensalat ¹² (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing Maccaroni-Karotten-Auflauf mit BIO-Maccaroni und Lachswürfeln ^{1,ML,WZ} Frischobst ⁰	 	Süß saurer Linsensalat ^{12,SE} (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing Pizza „Margherita“ ^{4,4,ML,WZ} Frischobst ⁰		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ⁰

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.	Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-006 zertifiziert
---	---

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.