Speiseplan 07.04. - 11.04.2025 (KW 15) Edith-Stein - Senden

	Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Gurkensalat ^{2,4,50} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing	4	Gurkensalat ^{2,4,55} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing	1.	Brötchen ^{FQW2}
	Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße [™] . BIO- Reis (100)	5	veg. Moussaka ^{12ML} (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln)		Salatbuffet ^{2,4,7,12,8,ML,SE,WZ}
	Frischobst ^o		Frischobst ^o		Frischobst ^o
Dienstag	BIO-Möhrengemüse 💀		Brötchen ^{no,wz}	Ì	Brötchen ^{FO,WZ}
	Rinderköfte ^{Elwz} (orientalische Fleischbällchen) mit Paprikastreifen) mit Tomatensoße BIO -Reis		BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe B1: vegetarisch® B2: mit Rinderhack		Salatbuffet ^{2,47,12,3,M,SE,WZ}
	 Beerenguark [™]		Beerenguark ^{ML}		Beerenguark™
Mittwoch	Bunter Krautsalat ^e mit grüner Paprika, Möhre		Bunter Krautsalat ² mit grüner Paprika, Möhre		Brötchen ^{ROWZ} Salatbuffet ^{2,4,7,12,8,ML,SE,WZ}
	Hamburger mit Rindfleisch (im Burgerbrötchen) + Remoulade und Ketchup ^{1,4 12,8,5,5,8,MWZ} Kartoffelwedges		veg. Hamburger (Falafel im Burgerbrötchen) + Remoulade und Ketchup ^{1A 12BSE3LSAMZ} Kartoffelwedges		
	Apfelkuchen ^{2,12,B,WZ}		Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ}		Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ}
Donnerstag	Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{2,7,8,96}		Rohkost ^a		Brötchen ^{POWZ}
	Pasta della casa ^{1,2,16,ML,WZ} mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen	*	2 Pfannkuchen ^{EML,WZ} mit Apfelmus ²	Ż	Salatbuffet ^{2,4,7,12,BMLSEWZ}
	Frischkornbrei ^{1,M_WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)	7	Frischkornbrei ^{1MLWZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)		Frischkornbrei ^{1,ML,WZ} mit Früchten (mit BIO -Weizen, Äpfeln, Birnen, Apfelsinen und Bananen)

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.