

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 34	Montag 18.08.2025	Dienstag 19.08.2025	Mittwoch 20.08.2025	Donnerstag 21.08.2025	Freitag 22.08.2025
om 18.08.2025 22.08.2025					
Tagesgericht	Spirelli(B1) mit Tomatensoße und Karottensalat	 Hähnchenbrust Piccata(A,B1) mit Tomaten- ZucchiniGemüse und Spaghetti(B1)	Wildlachsfilet mit Zitronen- Buttersoße(A,B1) dazu  Kartoffeln und Gurkensalat(D)	Geheirate mit Dinkelknöpfe(B1,B2,F) dazu Kräutersoße und Blattsalat in Essig-Öl Dressing	Vegetarische Frühlingsrolle(B1,F,N) mit Currysoße und Kartoffeln
Nachtisch	Apfel	Pudding(A)	Banane	Himbeerjoghurt(A)	Nuß Karamell Kuchen(A,B1,F,G)
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

