



Speiseplan 03.06.2024 - 07.06.2024

	Mo	Di	Mi (Singpausenkonzert)	Do	Fr (Waldtag) Schneeeulen/Biber/Elefanten
Menü	Rinderfrikadelle a, a1 Reis Kaisergemüse (Brokkoli, Karotten, Blumenkohl)	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Knabbermöhren	Pizza Magherita (Essenszeit ab ca. 13:45 Uhr für alle Kinder)	Farfalle a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack i, j Reibekäse g	Rindergeschnetzeltes (Champignons) 1, 5, 8, a, a1, a3, g, l Knöpfe a, a1, c Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l

Speiseplan 10.06.2024 - 14.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr (Waldtag) Schmetterlinge/Affen/Füchsen
Menü	Linsengemüse 3, i, l Spätzle a, a1, c	Vegetarisches Knusperschnitzel 8, a1, a3 Basmatireis Paprika-Zucchini-Curry- Sauce g	Kartoffelpüree 3, g Möhrenrahmgemüse g, i	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Bio-Penne a, a1	Kalbsrahmragout g Spirelli Bio a, a1 Knabbermöhren

Mit  gekocht.

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

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

Speiseplan 17.06.2024 - 21.06.2024

(PROJEKTWOCHE)	Mo	Di	Mi	Do	Fr (Sommerfest)
Menü		Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Frikadelle für Hamburger j Gewürzgurken in Scheiben 1, 2, 9 Tomaten in Scheiben Romana geschnitten Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Fischfrikadelle 11, a1, d, g Kartoffelpüree g Gurkensalat Schmand Dill 2, g, j	Geflügelgyros Tzaziki g Reis Krautsalat 2, 3	Chili con Carne (Rind) 3, i Saure Sahne g Baguette a, a1

Speiseplan 24.06.2024 - 28.06.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr (Walddag) Wölfe/Delfine/Kängurus
Menü	Farfalle a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i ital. Hartkäse 2, c, g Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 2, g, j	Geflügelfrikadelle a, a1, c, g, j Kartoffelpüree g Karottensalat cremig g	Penne a, a1 Spinatsauce g Reibekäse g	Vegane Gemüse Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) a, a1, i Tomatensauce i Reibekäse g	Hähnchengeschnitzeltes 1, 4, 5, a, a1, a3, g, i, l Möhrengemüse g Reis

Mit gekocht.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-039
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |



Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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