

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  bezeichnet

Woche 44 om 28.10.2024 bis 01.11.2024	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Freitag 01.11.2024
M2	Bio Spaghetti mit Bio Grünkern Bolognese (B2) und Waldorfsalat (C,G3)	Bio Falafel (B1) mit Kartoffelgratin (A,F,M) dazu Eisbergsalat in Joghurt Dressing (A)	"Nasi Goreng" Reispfanne mit Hähnchen, Erbsen, Karotten und Lauch (B1,D,N)	Geheirate mit Dinkelspätzle (B1,F) dazu Schnittlauchsoße und Blattsalat in Kräuterdressing	Wir wünschen einen frohen Feiertag
Nachtisch	Banane	Pudding(A)	Apfel	Bio Fruchtojoghurt(A)	
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

