


Speiseplan 20.04- 24.04.2020



	M1 – DGE 	M2	Vegi	Allergie 1	Allergie 2
M o n t a g	Backfisch (Alaska Seelachsfilet in Backteig) ^{101a,103,109,112} , Reis, Petersiliensoße ^{101a,102} , Rohkost*	- entfällt -	Paprikaschote gefüllt mit Couscous (Vegan) ^{101a} , Reis, Petersiliensoße ^{101a,102} , Rohkost*	Alaska Seelachsfilet ¹¹² , Reis, Petersiliensoße, Rohkost*	Putenbrustfilet ^G , Reis, Petersiliensoße, Rohkost*
D i e n s t a g	Pizza mit Tomatengemüse und Zucchini ^{1,2,101a,102} , Stückobst	Pizza mit Geflügelsalami ^{G,1,2,101a,102} , Stückobst	Kartoffel-Möhren-Auflauf ^{1,2,102} , Stückobst	Pizza mit Geflügelsalami ^{G,1,2} , Stückobst	Kartoffel-Möhren-Auflauf, Stückobst
M i t t w o c h	Maultaschen in Brühe mit Gemüsejulienne (Karotten, Sellerie, Porree) ^{101a,102,103,108} , rote Bete Salat (geraspelte rote Bete mit Apfelstückchen ³)	Nudeln ^{101a} , Geflügelwürstchengulasch ^{G,2,3,4,101a} , rote Bete Salat (geraspelte rote Bete mit Apfelstückchen ³)	- siehe M1 -	Nudeln, Geflügelwürstchengulasch ^{G,2,3,4} , rote Bete Salat (geraspelte rote Bete mit Apfelstückchen ³)	Nudeln, Geflügelwürstchengulasch ^{G,2,3,4} , rote Bete Salat (geraspelte rote Bete mit Apfelstückchen ³)
D o n n e r s t a g	Hähnchensteak ^G , Kartoffeln, Brokkoli, Rahmsoße ^{101a,102} , Stückobst	- entfällt -	Tofufrikadelle ^{101a,102,103,107} , Kartoffeln, Brokkoli, Rahmsoße ^{101a,102} , Stückobst	Hähnchensteak ^G , Kartoffeln, Brokkoli, Bratensoße, Stückobst	Hähnchensteak ^G , Kartoffeln, Brokkoli, Bratensoße, Stückobst
F r e i t a g	Linseneintopf mit Suppengemüse* und Geflügelwürstchen ^{G,2,3,4,110,108} , ½ Vollkornbrötchen ^{101a,102} , Kirschjoghurt ¹⁰²	- entfällt -	Backkartoffeln mit Kräuterquark ¹⁰² , Rohkost*, Kirschjoghurt ¹⁰²	Linseneintopf mit Suppengemüse* und Geflügelwürstchen ^{G,2,3,4,110,108} , ½ Mehrkornbrötchen, Kirschquark	Eintopf mit Möhren, Kartoffeln und Geflügelwürstchen ^{G,2,3,4} , ½ Mehrkornbrötchen, Stückobst

Allergie 1: ohne Gluten, ohne Lactose (mit Milcheiweiß), ohne Soja, ohne Ei

Allergie 2: ohne Hülsenfrüchte, ohne Milcheiweiß

In den weiterführenden Schulen entfällt der im Speiseplan angegebene **Nachtsch/Salat/Obst/Rohkost**. **Stattdessen** gibt es eine **Salat- und Obstbar** die mit verschiedenen Salaten sowie Gemüse und aufgeschnittenem Obst gefüllt ist. Außerdem gibt es zwei mal wöchentlich einen Milchnachtsch (Naturjoghurt mit Früchten, Pudding, Milchreis). Diese gehören **zu jedem Menü** und sind **im Preis inbegriffen!**

Ein Menü täglich ist DGE-zertifiziert. Basis der **DGE-Zertifizierung** ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit dem DGE-Logo ausgezeichnet.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns im Internet unter www.zwergenlunch.com

Allergene: glutenhaltiges Getreide (Weizen (101a), Roggen (101b), Gerste (101c), Hafer (101d)), Milch einschließlich Laktose (102), Eier (103), Schalenfrüchte (105), Sesamsamen (106), Sojabohnen (107), Sellerie (108), Senf (109), Hülsenfrüchte (110), Fische (112)

Zusatzstoffe: Farbstoffe (1), Konservierungsstoff (2), Antioxidationsmittel (3), Phosphat (4), Geschmacksverstärker (6), Rindfleisch (R), Schweinefleisch (S), Geflügelfleisch (G)

Grün markierte Produkte sind Produkte in Bioqualität

***Rohkost:** Möhren-, Gurken- und Kohlrabi-Sticks / **Suppengemüse:** Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Sellerie / **Valess:** Fleischersatz aus Milch