

Wochen Speisen Plan KW 14



	Montag, 31. März 2025	Dienstag, 1. April 2025	Mittwoch, 2. April 2025	Donnerstag, 3. April 2025	Freitag, 4. April 2025
Menü 1 	Vegetarisches Sojaschnitzel mit Kartoffeln und Karotten in Sahnesoße	BIO Nudeln Fusilli mit Bolognese Soße (R) und Blattsalat mit Gurken, Kräuterdressing	Paniertes Seelachs (F) mit Kartoffelpüree und Erbsen	Spätzle mit Spinat – Käsesoße und Blattsalat mit Mais und Senfdressing	
	A,A1,H,M	A,A1	A,A1,M,D	A,A1,C,M,B	
Menü 2		BIO Nudeln Fusilli mit Tomatensoße und Blattsalat mit Gurken, Kräuterdressing	Veggie Fisch mit Kartoffelpüree und Erbsen		
		A,A1	A,A1,M,H		
Dessert 	Obst der Saison	Naturjoghurt mit Honig M	Grießpudding M	Obst der Saison	
Das gekennzeichnete Menü mit dem Logo  entspricht in Verbindung mit dem entsprechend gekennzeichneten Dessert dem "DGE Qualitätstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE Qualitätstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.					
Änderungen vorbehalten! R = Rind G = Geflügel F= Fisch					
Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6= gewacht; 7= mit Phosphat; 8=mit Süßungsmitteln; 9=coffeinhaltig					
Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Grünkern) ; B=Senf; C= Eier; D=Fisch; E =Erdnüsse; F= Schalenfrüchte ; G=Sellerie; H= Soja; I= Weichtiere;					
J=Sesam; K= Krebstiere; L=Süßlupinen; M= Milch und Laktose; N=Schwefeldioxid und Sulfite ; Wir verwenden zum Süßen: Haushaltszucker und Honig					
Wir verwenden zum Würzen: Jodsalz, Pfeffer, Kräuter, Curry, Muskatnuss, Paprika, Gemüsebrühe (beinhaltet Sellerie als Zusatz) Fleischbrühe vom Rind und Hähnchen.					
Menüservice Bon Appetit					
Im Potzweiler 21					
55413 Oberdiebach					
www.bonappetit-menue.de Mail: bonappetit@mail.de					
Tel.: 06743 9477588 Mobil: 0157 33622500					