

# Wochen Speisen Plan KW 09



	Montag, 26. Februar 2024	Dienstag, 27. Februar 2024	Mittwoch, 28. Februar 2024	Donnerstag, 29. Februar 2024	Freitag, 1. März 2024
--	--------------------------	----------------------------	----------------------------	------------------------------	-----------------------

<b>Menü 1</b>	Rührei mit Kartoffelpüree und Rahmspinat	Vegetarisches Schnitzel mit Ketchup und Kartoffeln, Weißkohlsalat mit Ananas und Essig -Öl-Dressing	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen	BIO Vollkorn Nudeln mit Lachs (F) in Tomatensoße und Gurkensalat mit Joghurt- Dilldressing	
	A,A1,C,M	A,A1,H,M	M	A,A1,D	
<b>Menü 2</b>			Veggi Frikasse (Erbsen und Karotten) mit Reis	BIO Vollkorn Nudeln mit Tomatensoße und Gurkensalat mit Joghurt- Dilldressing	
			M,G	A,A1	
<b>Dessert</b>	Joghurt mit Cookies M	Obst der Saison	Kirschjoghurt M	Obst der Saison	

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas an".  
Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an der grünen Hand erkennbar. R = Rind G = Geflügel F= Fisch

**Änderungen vorbehalten**

**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](http://www.bonappetit-menue.de) Mail: bonappetit@mail.de  
Tel.: 06743 9477588 Mobil: 0157 33622500