

Wochen Speisen Plan KW 25



	Montag, 16. Juni 2025	Dienstag, 17. Juni 2025	Mittwoch, 18. Juni 2025	Donnerstag, 19. Juni 2025	Freitag, 20. Juni 2025
Menü 1 	Gebratenes Hähnchenfilet mit leichter Currysoße, Reis und Brokkoli	Hörnchen Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse, Blattsalat mit Mais und Senfdressing	Kichererbsen- Gemüse-Kartoffeln-Cremesuppe (Lauch, Karotten, Sellerie) mit Vollkornbrötchen, Rohkost (Karotten, Gurken)	Fronleichnam	
	M	A,A1,M,B	A,A1,A2,A3,M		
Menü 2	Kürbis - Steckrübe Frikadelle mit leichter Currysoße, Reis und Brokkoli				
	A,A1,M				
Dessert 	Erdbeerjoghurt M	Obst der Saison	Mini Pfannkuchen A,A1,M,C		
	Das gekennzeichnete Menü mit dem Logo  entspricht in Verbindung mit dem entsprechend gekennzeichneten Dessert dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE Qualitätsstandard 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				