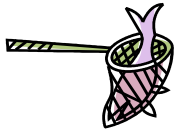
ASB Hessen Service GmbH — Wir stärken unsere Kunden

Speiseplan

DGE

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE Logo ausgezeichnet.

KW 14-22-30-38 **Sommer 2024** **Woche: 1** **vom** **bis**

Montag		Italienische Gemüsesuppe (Erbsen, Zucchini, BIO-Möhren, Kohlrabi, Lauch) mit Nudeln(GL-Weizen,SL),Vollkornbrot(GL-Weizen/Roggen),Bananenquark(LA)
Dienstag		Hähnchenbrust "natur" gebraten, Kartoffelpüree (LA) Möhrengemüse in Kräutersoße (LA,SL), Obst
Mittwoch		Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung (GL-Weizen,LA,EI) mit Tomatensoße (SL) Gurkensalat mit Schnittlauchvinaigrette, Eis (1,LA)
Donnerstag		Fischstäbchen(Alaska-Seelachs)(GL-Weizen,FI), Remouladensoße (EI,LA) Salzkartoffeln, Blattsalat mit Radieschen und Essig-Öl-Dressing, Obst
Freitag		Gemüsecurry (Mangold, Paprika, Kichererbsen, Kokosmilch) Vollkornreis, Naturjoghurt mit Crunchy-Müsli(GL-Hafer,LA)

Fisch MSC-zertifiziert

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe
Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

kurzfristige Änderungen vorbehalten

Speiseplan

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE Logo ausgezeichnet.

KW 15-23-31-39 **Sommer 2024** **Woche 2 vom bis**

Montag		vegetarische Maultaschen (2,3,GL-Weizen, LA,EI) mit Tomatensoße Blattsalat mit Paprika und Joghurtdressing (LA), Obst
Dienstag		Schollenfilet (FI,GL,LA) mit Salzkartoffeln und Lollo-Bianco-Salat mit Tomaten, Esssig-Öl Dressing, Griespudding (GL-Weizen,LA)
Mittwoch		Vollkornnudeln(GL-Weizen) mit Linsenbolognese (SL) Möhrensalat, Wassermelone
Donnerstag		Möhren-Lauch-Cremesuppe (SL,LA) mit Roggenbrot (GL-Weizen/Roggen) Milchreis (LA) mit Kirschkompott
Freitag		Frikadelle (Rind) (GL-Weizen,SL,S,8), hausgemachten Nudelsalat mit Erbsen und Tomaten (GL-Weizen,EI,LA), Vanillequark mit Schokostreusel (LA)

Fisch MSC-zertifiziert
Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

kurzfristige Änderungen vorbehalten

Speiseplan

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE Logo ausgezeichnet.

KW 16-24-32 **Sommer 2024** **Woche 3 vom bis**

Montag	Hähnchenbrust "natur" mit Vollkornnudeln (GL-Weizen, EI) Paprika-Linsen-Tomaten-Soße, Naturjoghurt mit Cornflakes (LA)
Dienstag	gekochte Eier (EI) mit Grüner Soße (LA) Salzkartoffeln, Knabbermöhren, Obst
Mittwoch	Tomaten-Linsen-Suppe mit Reis (SL) Kaiserschmarrn (GL-Weizen,EI,LA) mit Apfelmus (3)
Donnerstag	Italienische Gnocchi (GL-Weizen,EI) mit Tomatensoße (SL) Brokkoli, Obst
Freitag	Alaska-Seelachs paniert (GL-Weizen,FI,LA),Kräutersoße (LA), Salzkartoffeln Gurkensalat (LA,S) mit Joghurt-Dill-Dressing, Aprikosenquark (LA)

Fisch MSC-zertifiziert
Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe
Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

kurzfristige Änderungen vorbehalten

Speiseplan

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE Logo ausgezeichnet.

KW 17-25-33 **Sommer 2024** **Woche 4 vom** **bis**

Montag	Falaffelbällchen (GL-Weizen) in heller Soße (LA) Reis, Tomatensalat mit Balsamicodressing, Obst
Dienstag	Nudeln (GL-Weizen), Lachs-Frischkäse- Brokkoli-Soße (FI, LA) Kirschquark (LA)
Mittwoch	Kartoffel-Auflauf mit Erbsen, Karotten und Käse überbacken (EI,LA) Obst
Donnerstag	Putengeschnetzeltes in fruchtiger Curry-Rahm-Soße (LA,SL) Vollkornreis, Blattsalat mit Tomate, Essig-Öl Dressing, Melone
Freitag	Pizza Margaritha mit Tomaten und Käse (GL-Weizen,LA) Gurkensalat (LA) mit Essig-Öl-Dressing, Joghurt mit Erdbeeren (LA)

Fisch MSC-zertifiziert
Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe
Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

kurzfristige Änderungen vorbehalten

ASB Hessen Service GmbH — Wir stärken unsere Kunden

Speiseplan

DGE

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE Logo ausgezeichnet.

KW 18 - 26 - 34 **Sommer 2024** **Woche: 5** **vom** **bis**

Montag		Rote Linsensuppe mit Lauch und Möhren Kartoffelpuffer (EI) mit Apfelmus (3)
Dienstag		Überbackener Blumenkohl mit Käsesoße (LA) Salzkartoffeln, Obst
Mittwoch		Vollkornnudeln (GL-Weizen) mit Tomatensoße Kohlrabi-Möhren-Rohkost, Naturjoghurt mit Pfirsichsoße (LA)
Donnerstag		Grillfisch (Alaska-Seelachs), hausgem.Kräuterdip (EI,LA) Reis, Blattsalat mit Vinaigrette, Obst
Freitag		Geflügelbratwurst(SL,LA) mit buntem Kartoffelsalat (Gurke, Tomate, Paprika) Schokoladenpudding (LA)

Fisch MSC-zertifiziert
Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe
Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

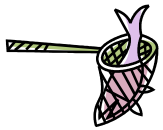
Das Küchenteam wünscht guten Appetit !

kurzfristige Änderungen vorbehalten 3-24

Speiseplan

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE Logo ausgezeichnet.

KW 19 - 27 - 35 **Sommer 2024** **Woche 6** **vom** **bis**

Montag		Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße (EI, LA) Spätzle (GL-Weizen, EI), Tomatensalat mit Balsamicodressing , Obst
Dienstag		Gemüsesuppe (Erbsen, Möhren, grüne Bohnen, Mais, Kartoffeln) (SL) Brot (GL-Weizen), Grießbrei (GL-Weizen,LA)
Mittwoch		Fischstäbchen (Lachs) (FI, Ei, GI),Remouladensoße (EI,LA), Vollkornreis Blattsalat mit Radieschen, Essig-Öl Dressing, Obst
Donnerstag		Kartoffelauflauf mit Brokkoli, Blumenkohl und Käse überbacken (EI,LA) Naturjoghurt mit Müsli (GL-Hafer,LA)
Freitag		Nudeln (GL-Weizen) mit Linsen-Möhren-Bolognesesoße und frischem Parmesan (LA), Vanillepudding (LA,1)

Fisch MSC-zertifiziert

Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe

Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

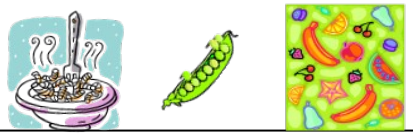
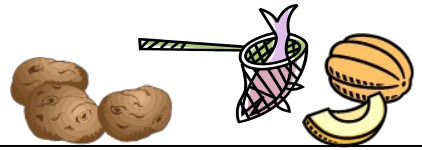
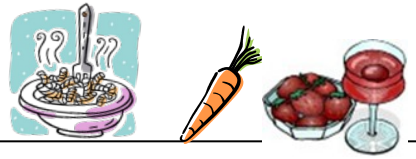
Das Küchenteam wünscht guten Appetit !

kurzfristige Änderungen vorbehalten 3-24

Speiseplan

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE Logo ausgezeichnet.

KW 20 - 28 - 36 **Sommer 2024** **Woche 7** **vom** **bis**

Montag	Vollkornreispfanne mit Kichererbsen, Paprika, Karotten Schnittlauchdip (LA), Pfirsichquark (LA)
Dienstag 	Frikadelle (Rind)(GL-Weizen), Bratensoße (SE) Spirelli (GL-Weizen), Erbsen, Obst
Mittwoch 	Kabeljaufilet in Knusperpanade (FI) mit Remouladensoße (LA, EI) Kartoffelpüree (LA), Blattsalat mit Essig-Öl Dressing, Melone
Donnerstag 	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Petersilie (GL-Weizen,EI,LA), Möhrensalat mit Zitrone-Joghurt-Dressing (LA), Rote Grütze mit Vanillesoße (LA,1)
Freitag	Salzkartoffeln mit Kräuterquark (LA), Gemüsesticks, Vanillemilchreis (LA)

Fisch MSC-zertifiziert
Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe
Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

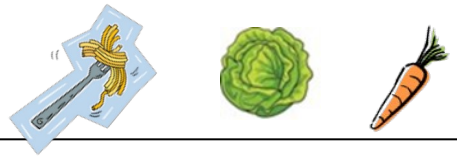
Das Küchenteam wünscht guten Appetit !
kurzfristige Änderungen vorbehalten 3-24

Speiseplan

Hessen Service GmbH unsere Kunden

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE Logo ausgezeichnet.

KW 21 - 29 - 37 **Sommer 2024** **Woche 8** **vom** **bis**

Montag		Möhrenbolognesesoße (FI,SL), Vollkornnudeln (GL-Weizen) Blattsalat mit Paprika, Croutons (GL-Weizen), Joghurt-Dressing(LA), Obst
Dienstag		pürierte Kartoffelcremesuppe mit Lauch, Möhren (LA,SL) Brot (GL-Weizen/Roggen), Topfenstrudel (GL-Weizen,LA,EI)
Mittwoch		Rotbarschfilet paniert (FI,8, GL-Weizen), Kartoffelpüree (LA) Möhrensalat mit Zitronendressing, Obst
Donnerstag		Mexikanische Gemüsepfanne mit Linsen, Kidneybohnen, Paprika (SL,LA) Vollkornreis, Vanillepudding (1,LA)
Freitag		Putenschnitzel natur, Salzkartoffeln Brokkoli in Soße (LA), Naturjoghurt mit Mandarinen(LA)

Fisch MSC-zertifiziert
Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe
Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

Das Küchenteam wünscht guten Appetit !
kurzfristige Änderungen vorbehalten 3-24