



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



08.KW

C+C Speiseplan vom:

19.02.-23.02.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

Vegetar. Kartoffelcremesuppe M,Sel  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1

Gebackener Reisaufbau Ei,G,M  
mit Zimt, Zucker  
an Erdbeersauce

**DGE-Menü**  
Zartweizen-Gemüsepfanne G1,Sel  
mit Brokkoli, Karottenscheiben  
Blumenkohl und Erbsen  
dazu Basilikum-Rahmsauce M,Sel

Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel  
und Röstzwiebeln

**DGE-Menü**  
Weißer Bohneneintopf  
mit Kartoffelwürfeln  
und Wurzelgemüse  
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2

Menü 2

Kartoffelcremesuppe M,Sel  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
dazu eine Putenbrust  
15-Sel,Sen

Grünkohl Sel,Sen  
"Bürgerlich"  
mit Kartoffelwürfeln  
**Vegi**

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1  
mit Tomaten-Paprika-  
Rahmsauce M,Sel  
**Vegi**

2 Reibekuchen Ei,G1,M  
mit Apfelmus  
**Vegi**

Hörnchennudeln Ei,G1  
mit Brokkoliröschen  
dazu Rahmsauce M,Sel  
**Vegi**

Menü 3

**DGE-Menü**  
Geschnetzeltes  
von der Hähnchenbrust Sel  
in Bratensauce Sel  
und Champignons  
dazu Reis G

**DGE-Menü**  
Fischstäbchen Ei,F,G1  
vom Seelachs  
mit Salzkartoffeln  
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Hähnchenbrust "natur"  
mit heller Curry-Fruchtsauce,  
M,Sel  
Reis G  
dazu Krautsalat Sen

**DGE-Menü**  
Gyros vom Hähnchen  
dazu Reis G  
mit Tzatziki M  
und Gurkensalat Sen

Cordon-Bleu 15-Ei,G1,M,Sel,Sen  
vom Hähnchen  
mit Bratensauce Sel  
dazu Kartoffeln  
und ein Blattsalat  
mit Joghurtdressing M,Sen

Salatteller

Bunter Anti-Pasti-Salat Sen  
aus Paprika, Zucchini,  
Aubergine dazu Fetakäse M  
und Baguette G1

Eisbergsalat mit italienischem  
Grillgemüse  
und Kräuterdressing Sen  
dazu ein knuspriges Baguette  
G1

Bunten Salatteller mit Tomaten,  
Gurke, Paprika  
und Crispy Chicken Ei,G1,  
dazu Cocktail-Dip 4-Ei,G1,M,Sen

Schweizer Wurstsalat 15  
mit Käsestreifen, M  
Zwiebeln und Essiggurken  
dazu 1 Brötchen G1

"Rohkostteller"  
Kohlrabi, Möhren, Gurken,  
Paprika mit Kräuterdip M  
und 1 Brötchen G1

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Leinsamen  
Apfelkompott

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
ungesüßter Quark M  
mit Mango

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
ungesüßter Quark M  
mit Pfirsichen

Inhaltsstoffe:

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Wiechierte 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker 15)Nitritpökelsalz  
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.  
Das gekennzeichnete Menü mit dem Hinweis „DGE Menü“ entspricht in Verbindung mit dem entsprechend gekennzeichneten Dessert dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“  
und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.

Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellvorschau rechtzeitig auf. Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006