



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



21.KW

C+C Speiseplan vom:

23.05.-27.05.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

## Menü 1 Vegi

Veg. Wachsbrechbohnsuppe mit Kartoffeln und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Fladenbrot  
G1, Ses

Gebackener Reisauflauf mit Zimt, Zucker an Kirschsauce  
Ei, G, M

Tricolore-Nudeln mit Tomaten-Paprika-Rahmsauce dazu Gurkenrahmsalat  
2-Ei, G1, M, Sen

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

## Menü 2

Wachsbrechbohnsuppe mit Kartoffeln und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Putenbrust  
15-Sel, Sen und ein Stück Fladenbrot  
G1, Ses



Wirsinggemüse mit Kartoffelwürfeln  
Sel  
**Vegi**

Kichererbsenbällchen mit Kräutern mit Kräutersauce dazu Salzkartoffeln und Gurkenrahmsalat  
Ei, G1, M, Sen  
**Vegi**

Hörnchennudeln mit Brokkoliröschen dazu Rahmsauce und Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing  
Ei, G1, M, Sen  
**Vegi**

## Menü 3

**DGE-Menü**  
1/2 Rinderroulade in Bratensauce mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln  
15-Sel, Sen



**DGE-Menü**  
Paniertes Seelachsfilet mit Spargelgemüse in Rahm und Salzkartoffeln  
Ei, F, G1, M, Sen  
Gericht kann Gräten enthalten



**DGE-Menü**  
Schnitzel von der Hähnchenbrust oder vom Schwein mit Kartoffelpüree dazu Gurkenrahmsalat  
Ei, G1, M, Sen



Frikadelle vom Hähnchen mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln  
Ei, G1, Sen



## Salatteller

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

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

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



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

## Dessert

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt mit Kürbiskernen  
M

Naturjoghurt  
M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt mit Chiasamen  
M

## Dessert

Birnenquark  
M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt  
M

Naturjoghurt  
M

**DGE-Dessert**  
Ungesüßter Quark mit Erdbeeren  
M

## 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=Weichtiere 1)Konservierungsstoff 2)Farbstoff 3)Antioxidationsmittel 4)Süßungsmittel 12)Geschmacksverstärker  
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