



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



33.KW

C+C Speiseplan vom:

15.08.-19.08.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M  
mit Apfelmus

Bunte Reispfanne G,Sel  
mit Süßkartoffeln, Erbsen,  
Blumenkohl und Brokkoli  
dazu eine Kräuter-Sahnesauce  
M,Sel

**DGE-Menü**  
Italienisches Tofu-  
Gemüseragout Sel,So  
aus Oliven, Zucchini  
und Bohnen dazu Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel  
dazu Gurkensalat Sen

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2  
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

Menü 2

**DGE-Menü**  
Vegetarischer Linseneintopf Sen  
mit Kartoffeln, Gemüse  
aus Möhren, Sellerie Sel  
und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Fischstäbchen Ei,F,G1  
vom Seelachs  
mit Salzkartoffeln  
und Rahmspinat M,Sel  
Gericht kann Gräten enthalten



Makkaroni G1  
mit Brokkoli-  
Rahmsauce M,Sel  
dazu einen kleinen Salat  
mit Joghurt-Dressing Ei,G1,M,Sen  
**Vegi**

Spinat-Lasagne Ei,G1,M,Sel  
mit Käse M  
überbacken  
dazu Tomatensauce Sel  
**Vegi**

Karotten-Spaghetti  
mit einer Grünkern-Kräutersauce  
G,M,Sel  
**Vegi**

Menü 3

Linseneintopf Sen  
mit Kartoffeln, Gemüse  
aus Möhren, Sellerie Sel  
und Lauch dazu  
Hähnchenhackbällchen Ei,G1  
und ein Stück Baguette G1



**DGE-Menü**  
Seelachsfilet "natur" F  
in Senfsauce Sel,Sen  
dazu Salzkartoffeln  
und Gurkenrahmsalat  
Ei,G1,M,Sen  
Gericht kann Gräten enthalten



Penne G1  
"Bolognese"  
vom Rindergehacktem  
in Tomatensauce Sel  
mit feinen Gemüswürfeln Sel  
(Karotte, Sellerie, Lauch)



**DGE-Menü**  
Hähnchenhackbällchen Ei,G1  
in Rahmsauce M,Sel  
und Kartoffeln  
dazu Gurkensalat Sen



Hähnchenbrust  
mit Rahmsauce M,Sel  
und Erbsen  
dazu Salzkartoffeln




Salatteller

Balkansalat Sen  
aus Bohnen, Mais,   
Paprika, Weißkohl  
dazu eine Putenfrikadelle  
Ei,G1,Sen

Salat "Capricciosa"   
mit Schinken, Thunfisch, 15-F  
Ei, Gurke, Paprika, Ei   
Tomate und grünem Salat  
dazu Joghurt-Dressing Ei,G1,M,Sen

Tomate-Mozzarella-Salat M  
mit Basilikumpesto  
und Baguette G1

Eisbergsalat mit Tomate,  
Gurke und Mais  
mit Mini-Mozzarellakugeln M  
an Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen  
und 1 Brötchen G1

Griechischer Reissalat G   
mit Fetakäse, M  
Gurke, Paprika, Tomate  
dazu gebratene Hähnchenstreifen  
und Tzatziki M

Dessert

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

Fruchtjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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 15)Nitropökelsalz  
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