



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



48.KW

C+C Speiseplan vom:

27.11.-01.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Möhrengemüse "Bürgerlich"
mit Kartoffeln dazu eine
vegetarische Frikadelle
Ei,G1,Sel,Sen
und ein Salat
mit Senfdressing M,Sen

Vegetarischer
Spätzle-Auflauf Ei,G1,M,Sel
mit Karotten, Erbsen und Zucchini
in Sahnesauce M,Sel
mit Käse überbacken M

Vollkornfrikadelle Ei,G1,G2,Sel,So
mit Rahmblumenkohl M,Sel
dazu Kartoffeln

DGE-Menü
Eierspätzle Ei,G1
mit einer gerahmten
Champignonsauce M,Sel
mit Gartenkräutern

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Petersilienkartoffeln

Menü 2

Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1
mit Salzkartoffeln
Remoulade Ei,M,Sel,Sen
dazu Blattsalat
mit Joghurdressing M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten



Tomatenrahmsuppe M,Sel
mit Fadennudeln G1
und geriebenen Mozzarella M
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Karottencremesuppe M,Sel
mit Kartoffeln
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Spiralnudeln G1
mit Tomatensauce Sel
"Napoli"
Vegi

Menü 3

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu Putenbrust 15-Sel,Sen



DGE-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Erbsen und Reis G
dazu Gurkenrahmsalat M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten



DGE-Menü
Hähnchenbrust
in Bratensauce Sel
mit Blumenkohl
dazu Salzkartoffeln



Hähnchenschnitzel Ei,G1
oder Schweineschnitzel Ei,G1
mit Champignonsauce Sel
dazu Kartoffelpüree M
und Blattsalat mit
Kräutercremedressing M,Sen



DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Vollkornreis G
dazu Blattsalat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen



Salatteller

Bunter Salat
mit Thunfisch F
und Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen



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



Tomate-Mozzarella-Salat M
mit Basilikumpesto
und Baguette G1

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



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



Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stracciatellaquark M

Schokopudding Ei,M,N,So

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stracciatellaquark 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 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