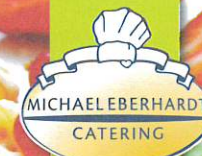




von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



49.KW

C+C Speiseplan vom:

04.12.-08.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Vegetar. Chili sin Carne mit Sojahack, G3,Sel,So Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis G

überbackene vegetar. Maultaschen Ei,G1,M,Sel gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln in einer Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü

Rote Linsensuppe Sel mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten und Kartoffelwürfeln dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2

DGE-Menü

Makkaroni G1 mit einer Käsesauce M,Sel dazu grüner Salat mit Joghurdressing M,Sen

DGE-Menü

Vegetarisches Sojaschnitzel Ei,G1,Sel,So mit Paprikasauce Sel dazu Salzkartoffeln und Gurkenrahmsalat M,Sen

Menü 2

Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel mit Karotten, Lauch und Sellerie und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1 **Vegi**

Spaghetti G1 "Carbonara" Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen in einer Käsesauce M,Sel

Nudeln G1 mit Blattspinat in Rahm M,Sel dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing Sen **Vegi**

Ebly-Gemüsepfanne G1,Sel mit Drillingen dazu Kräuterquark M **Vegi**

Spiralnudeln G1 "Bolognese" mit Sojahack So und Gemüsewürfeln Sel **Vegi**

Menü 3

Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel mit Karotten, Lauch und Sellerie, Kartoffelwürfeln und Geflügelwiener 15-Sel,Sen von der Pute

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

Putenbratwurstscheiben 15,Sel,Sen in Currysauce 4-Sel dazu Kartoffelpüree M

Hähnchenschnitzel Ei,G1 mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel und Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln

Spiralnudeln G1 "Bolognese" Sel mit Rindergehacktem und Gemüsewürfeln Sel

Salatteller

Tomate-Mozzarella-Salat M mit Basilikumpesto und Baguette G1

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

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

Herzhafter Geflügelsalat 15 vom Hähnchen mit Paprika, Mais und Tomate in leichter Kräutermayo Ei,G1,M,Sen dazu 1 Brötchen G1

Bunter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenstreifen und Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Chiasamen

Dessert

DGE-Dessert Stückobst der Saison

DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Kirschen

DGE-Dessert Berliner Ei,G1,M

DGE-Dessert Stückobst der Saison

Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

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