








von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



	17.KW	C+C Speiseplan vom:			22.04.-26.04.2024	Änderungen vorbehalten
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
<b>Menü 1 Vegi</b>	<b>DGE-Menü</b> Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln und vegetarischem Sojaschnitzel Ei, G1, Sel, Sen, So	Spätzle Ei, G1 mit Karotten und Sahnesauce M, Sel	Blumenkohl in einer Käserahmsauce M, Sel dazu Salzkartoffeln	<b>DGE-Menü</b> Eierspätzle Ei, G1 mit einer gerahmten Champignonsauce M, Sel mit Gartenkräutern dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Rührei Ei mit Rahmspinat M, Sel und Petersilienkartoffeln	
<b>Menü 2 Vegi</b>	Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen, Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu ein Stück Baguette G1	Grünkohl Sel, Sen "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln	Karottencremesuppe M, Sel mit Kartoffeln dazu ein Stück Baguette G1	Vegetarisches Schnitzel G1, Sel, Ei, M, So in Rahmsauce Sel, M mit Möhren und Kartoffelpüree M	Vegetar. Chili sin Carne mit Sojahack, G3, Sel, So Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis G	
<b>Menü 3</b>	Süßkartoffeleintopf Sen, Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-Sel, Sen 	<b>DGE-Menü</b> Penne G1 mit Lachsragout F in Tomatensauce, Sel Erbsen und Kräutern Gericht kann Gräten enthalten 	<b>DGE-Menü</b> Hähnchenbrust in Bratensauce Sel mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln 	Hähnchenschnitzel Ei, G1 mit Rahmsauce Sel, M und Möhren dazu Kartoffelpüree M 	<b>DGE-Menü</b> Hähnchengulasch in Rahmsauce M, Sel mit Erbsen und Vollkornreis G 	
<b>Dessert</b>	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	<b>DGE-Dessert</b> Naturjoghurt M mit Chiasamen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	
<b>Dessert</b>	<b>DGE-Dessert</b> Stückobst der Saison	<b>DGE-Dessert</b> Rohkost ungeschnitten	Schokopudding Ei, M, N, So	<b>DGE-Dessert</b> Stückobst der Saison	<b>DGE-Dessert</b> Rohkost ungeschnitten	
<b>Inhaltsstoffe:</b>	<p>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.</p>					

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