



von 11 bis 15 Uhr

C+C Speiseplan vom:

Das schmeckt mir!



29.04.-03.05.2024

Änderungen vorbehalten

	18.KW				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	Spiralnudeln G1 mit Tomatensauce Sel "Napoli" und Gurkensalat Sen	überbackene vegetar. Maultaschen Ei,G1,M,Sel gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln in einer Kräutersauce M,Sel		DGE-Menü Makkaroni G1 mit einer Käsesauce M,Sel dazu Gurkensalat Sen	DGE-Menü Vegetarisches Sojaschnitzel Ei,G1,Sel,So mit Paprikasauce Sel dazu Reis G und Krautsalat Sen
Menü 2	DGE-Menü Bunter Bohneneintopf Sel mit weißen, roten, grünen Bohnen, Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1 Vegi	Spaghetti G1 "Carbonara" Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen in einer Käsesauce M,Sel		Erbsen-Möhrengemüse mit Drillingen dazu Kräuterquark M	Spiralnudeln G1 "Bolognese" mit Sojahack So und Gemüsewürfeln Sel Vegi
Menü 3	Bunter Bohneneintopf Sel mit weißen, roten, grünen Bohnen, Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie), Kartoffelwürfeln und Rindergehacktem dazu ein Stück Baguette 	DGE-Menü Paniertes Seelachs Ei,F,G1 mit Spinatfüllung, Tomatenrahmsauce M,Sel - und Erbsen "natur" —dazu Salzkartoffeln  Gericht kann Gräten enthalten		Hühnerfrikassee Ei,M,Sel mit Spargel, Erbsen und Reis G 	Spiralnudeln G1 "Bolognese" Sel mit Rindergehacktem und Gemüsewürfeln Sel 
Dessert	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M		DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Sonnenblumenkernen	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Kürbiskernen
Dessert	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Erdbeeren		Cassisjoghurt M	Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

Tag der Arbeit

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