



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

35.KW

C+C Speiseplan vom:

26.08.-30.08.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Vegetar. Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu ein Stück Baguette G1

Pasta "Tricolore" 2-G1 mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel

DGE-Menü

Penne G1 mit einer fruchtigen Tomaten-Basilikumsauce Sel dazu grüner Salat mit Joghurtdressing M,Sen

DGE-Menü

Vollkorn-Penne G1,G2 mit Spinat-Käsecrème M,Sel dazu Blattsalat mit Cocktaildressing Ei,M,4,Sen

DGE-Menü

Vegetarischer Eintopf von roten Linsen G,Sel mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1

Menü 2

Spinat-Käsestäbchen gebacken mit Panade Ei,G1,M dazu Kartoffelpüree M und Kräuter-Sahnesauce Sel,M **Vegi**

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

Spinat-Käse-Sticks M,G1,Ei dazu Salzkartoffeln, mit Kräuterquark M und Blattsalat **Vegi**

Feine Gemüseauswahl (Möhren, Mais und Blumenkohl) mit Sauce á la Hollandaise Ei,M,Sel und Kräuter-Kartoffelpüree M **Vegi**

Rührei Ei mit Rahmspinat M,Sel und Kartoffelpüree M **Vegi**

Menü 3

Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu eine Putenbrust 15-Sel,Sen dazu ein Stück Baguette G1

DGE-Menü Matjes F mit einer Apfel-Gurkenstippe M,Sel dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen in Kräuterrahmsauce M,Sel mit Erbsen-Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln

Chicken Nuggets Ei,G1 mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel und Erbsen dazu Reis G

Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce M dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert

Naturjoghurt M mit Sonnenblumenkernen Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

Dessert

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

DGE-Dessert

Bananenquark 3-M

DGE-Dessert

ungesüßter Quark 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=Haseinuss 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