



Kinder-Catering - jeden Tag, wie ich es mag!



37.KW

C+C Speiseplan vom:

09.06.-13.09.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Veggie

DGE-Menü
Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Quark-Dip M
und Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Spiralnudeln G1
"Napoli"
mit Tomatenragout Sel
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Ebly-Brokkolipfanne G1,Sel
mit Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü
Reis G
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
Karotten, Lauch, Sellerie
und Blattsalat
mit Cocktaildressing 4-M,Sen,Ei

DGE-Menü
Italienischer
Vollkorn-Nudel- G1,G2
Zucchini-Eintopf Sel

Menü 2

Kohlrabi-Eintopf
mit Rahm, Petersilie M
Kartoffeln und Suppengemüse Sel
dazu ein Stück Baguette G1
Veggie

Seelachs "natur" F
in Senf-Dillrahmsauce M,Sel,Sen
und Kartoffeln
dazu Blattsalat
mit Joghurt-Dressing M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Reis G
mit einer Curry-Kokos-Sauce
und Erbsen

Kaiserschmarrn Ei,G1,M
dazu Apfelmus

Vegetarische
Nudelpfanne
mit Erbsen und Möhren
in Käserahmsauce M

Menü 3

Kohlrabi-Eintopf
mit Rahm, Petersilie M
Kartoffeln und Suppengemüse Sel
mit Gehacktem vom Rind
dazu ein Stück Baguette G1

DGE-Menü
Penne G1
mit einer Tomaten-
Thunfischsauce, F,Sel
Kräutern und Zucchiniwürfeln

Ungarisches Wurstgulasch Sel
vom Hähnchen
mit Paprika
dazu Nudeln

Hähnchenbrust
in Rahmsauce M,Sel
und Mischgemüse
aus Erbsen und Möhren
dazu Salzkartoffeln

Chicken Drums Ei,G1
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Salzkartoffeln

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Leinsamen

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Gebäck Ei,Er,G1,G2,M,N,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.