








38.KW

C+C Speiseplan vom:

16.09.-20.09.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Veggie	DGE-Menü Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln und vegetarischem Sojaschnitzel Ei,G1,Sel,Sen,So	Spätzle Ei,G1 mit Karotten und Sahnesauce M,Sel	Nudel-Brokkoli- G1 Auflauf mit Käse überbacken	DGE-Menü 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
Menü 2	Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu ein Stück Baguette G1	Mexikanische Pfanne mit Rinderhack, Mais Bohnen, Paprika, Kidneybohnen und Tomatensauce Sel dazu Reis G	Karottencremesuppe M,Sel mit Kartoffeln dazu ein Stück Baguette G1 Veggie	Vegetarische Gemüsesticks So mit Rahmnkohlrabi Sel,M dazu Reis G Veggie	Vegetar. Chili sin Carne mit Sojahack, G3,Sel,So Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis G Veggie
Menü 3	Süßkartoffeleintopf Sen,Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen 	DGE-Menü Matjes F mit einer Apfel-Gurkenstippe M,Sel dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten 	DGE-Menü Hähnchenbrust in Bratensauce Sel mit Blumenkohl dazu Hörnchennudeln G1 	Geflügelbratwurst 15 - Sel,Sen (vom Hähnchen und der Pute) in Currysauce 4-Sel dazu Salzkartoffeln und Blattsalat  mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen	DGE-Menü Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Erbsen und Vollkornnudeln G1,G 
Dessert	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Chiasamen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M
Dessert	DGE-Dessert Stracciatellaquark M	DGE-Dessert Rohkost ungeschnitten	Schokopudding Ei,M,N,So	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Rohkost ungeschnitten

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.