



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

39.KW

C+C Speiseplan vom:

23.09.-27.09.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Veggie	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 Rote Linsensuppe Sel mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten und Kartoffelwürfeln dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	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	Spaghetti G1 "Carbonara" Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen in einer Käsesauce M,Sel	Grießauflauf M mit Zimt und Zuckerkruste dazu Mandarinenkompott	Drillinge mit Kräuterquark M dazu Gurkensalat	Spiralnudeln G1 "Bolognese" Sel mit Sojahack So und Gemüsewürfeln Sel dazu einen grünen Salat
Menü 3	DGE-Menü Bunter Bohneneintopf Sel mit weißen, roten, grünen Bohnen, Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) und Kartoffelwürfeln dazu Putenbockwurst und ein Stück Baguette	DGE-Menü Paniierter Seelachs Ei,F,G1 in Tomatenrahmsauce M,Sel und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten	Chicken Nuggets G1,Ei, in Currysauce 4-Sel und grüne Bohnen dazu Kartoffelpüree M	Hühnerfrikassee Ei,M,Sel mit Spargel, Erbsen und Reis G	Spiralnudeln G1 "Bolognese" Sel mit Rindergehacktem und Gemüsewürfeln Sel dazu grünen Salat
Dessert	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Sonnenblumenkernen
Dessert	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Äpfeln	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Cassisjoghurt M	Gebäck Ei,G1,G2,M,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.