



40.KW

C+C Speiseplan vom:

30.09.-04.10.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Penne mit einer G1  
fruchtigen Tomaten-  
Mozzarellacreme Sel,M  
und Basilikum

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel  
mit Möhren  
und Kräutersauce Sel  
dazu Salzkartoffeln

**DGE-Menü**  
Penne Nudeln G1  
mit Brokkolisauce Sel  
dazu Blattsalat  
mit Joghurdressing M,Sen

Vegetarische Nuggets Ei,G1,Sel,So  
mit Rahmkohlrabi M,Sel  
und Salzkartoffeln

Menü 2

Vegetarischer  
Schnibbelbohneintopf Sen  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1

Fischfrikadelle F,G1,Ei  
mit Remoulade Ei,M,Sen,Sen  
dazu Kartoffelpüree M  
und Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Gratinierter  
Blumenkohl-Auflauf M,Sel  
mit Salzkartoffeln  
dazu Blattsalat  
mit Joghurdressing M,Sen  
**Veggi**

**DGE-Menü**  
Vegetarischer Linseneintopf Sen  
mit Kartoffeln, Gemüse  
aus Möhren, Sellerie Sel  
und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1  
Vegi

Menü 3

Hühnersuppe  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie,  
Lauch  
und Reis G

**DGE-Menü**  
Lachsragout F  
in heller Kräutersauce M,Sel  
mit Erbsen und Reis G  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Hähnchenschnitzel  
mit Salzkartoffeln  
Erbsengemüse  
und Ketchup

Linseneintopf Sen  
mit Kartoffeln, Gemüse  
aus Möhren, Sellerie Sel  
und Lauch dazu eine  
Putenbockwurst 15-Sel,Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
ungesüßter Quark M  
mit Pfirsichen

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**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=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.

Tag der deutschen Einheit