



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

21.02.-25.02.2022

Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom:

08.KW

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Kartoffelaufbau Ei,M,Sel
mit Marktgemüse aus Erbsen,
Karotten (gelb, orange) und
Brokkoli überbacken mit Käse, M
dazu Schnittlauchsauce M,Sel

DGE-Menü
Schupfnudel-Pfanne Ei,G1
mit Erbsen, Champignons,
gelben Möhren und Brokkoli
dazu eine Sahnesauce M,Sel
und ein Salat mit Senfdressing
Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Italienischer Vollkorn-Nudel-
Gemüse Eintopf G1,G2,Sel
mit Zucchini, Aubergine,
Tomate, Erbsen und Bohnen

DGE-Menü
Vegetar. Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Nudeln G1
mit Erbsen, Mais, Möhren
in einer fruchtigen
Currysauce 4-Sel

Menü 2
Vegi

Ebly-Gemüsepfanne G,Sel
mit Brokkoli, Karotten,
Blumenkohl und Mais
dazu Tomatencremesauce M,Sel

Grünkohl Sel
"bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
und Gemüsebrunoise Sel

Vegetarisches
Gemüse-Curry Sel
mit Kokosmilch,
Blumenkohl, Karotte,
Erbsen, Mais und Bohnen
dazu Reis G

Penne Nudeln G1
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
aus Quinoa, Karotten,
Lauch, Sellerie

Blumenkohl in Rahm M,Sel
mit Petersilienkartoffeln
dazu grüner Salat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Menü 3

Mageres Hähnchengulasch Sel
"Hawaii"
mit Ananasstücken
dazu Reis G

Bratwurstschnecke 15-Sel,Sen
vom Hähnchen
mit Bratensauce, Sel
Salzkartoffeln
und Rahmerbsen M,Sel

Chicken-Nuggets Ei,G1
und Süß-Saure Sauce 4-Sel
dazu Kartoffeln
und Gurkensalat Sen

Hühnerfrikassee M,Sel
mit Spargel, Erbsen
und Champignons
dazu Reis G

DGE-Menü
Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit einer hellen Currysauce 4-M,Sel
mit Reis G
dazu grüner Salat
mit Essig-Öl-Dressing Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M mit Kürbiskernen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Pudding mit Vanillegeschmack
M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stracciatellaquark M

Dessert

Apfel

Banane

Birne

Stückobst der Saison

Kiwi

(Aufpreis 0,30 €)

Unser
Premiummenü
nach DGE
mit Bio-Anteil
(Aufpreis 1,00 €)

Premium-Menü
Kartoffelaufbau Ei,M,Sel
mit Bio-Marktgemüse aus Erbsen,
Karotten (gelb, orange) und
Brokkoli überbacken mit Käse, M
dazu Schnittlauchsauce Sel

Premium-Menü
Schupfnudel- Pfanne Ei,G1
mit Bio-Erbsen, Champignons,
gelben Möhren und Brokkoli
dazu eine Sahnesauce M,Sel
und ein Salat mit Senfdressing
Ei,G1,M,Sen

Premium-Menü
Italienischer Vollkorn- Nudel-
Bio-Gemüse Eintopf G1,G2,Sel
mit Zucchini, Aubergine,
Tomate, Erbsen und Bohnen

Premium-Menü
Vegetar. Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Bio-Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Premium-Menü
Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit einer hellen Currysauce 4-M,Sel
mit Bio-Reis G
dazu grüner Salat
mit Essig-Öl-Dressing Sen
Gericht kann Gräten enthalten

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

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**