



# Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

10. KW

Speiseplan vom 04.03.-08.03.2024

Änderungen vorbehalten

## Montag

## Dienstag

## Mittwoch

## Donnerstag

## Freitag

### Menü 1 Vegi

Blumenkohl  
in einer Käserahmsauce M,Sel  
dazu Salzkartoffeln

**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

Spiralnudeln G1  
mit Tomatensauce Sel  
"Napoli"

überbackene vegetar.  
Maultaschen Ei,G1,M,Sel  
gefüllt mit Kartoffeln,  
Karotten, Zwiebeln  
in einer Kräutersauce M,Sel

### Menü 2

Tomatenrahmsuppe M,Sel  
mit Fadennudeln G1  
und geriebenen Mozzarella M  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Karottencremesuppe M,Sel  
mit Kartoffeln  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Vegetar. Chili sin Carne  
mit Sojahack, G3,Sel,So  
Mais, Bohnen und Paprika  
dazu Reis G  
**Vegi**

**DGE-Menü**  
Bunter Bohneneintopf Sel  
mit weißen, roten, grünen Bohnen,  
Suppengemüse (Karotten, Lauch,  
Sellerie) und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Spaghetti G1  
"Carbonara"  
Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen  
in einer Käsesauce M,Sel

### Menü 3

**DGE-Menü**  
Hähnchenbrust  
in Bratensauce Sel  
mit Blumenkohl  
dazu Salzkartoffeln

Hähnchenschnitzel Ei,G1  
mit Rahmsauce Sel  
und Möhren  
dazu Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Erbsen  
und Vollkornreis G

Bunter Bohneneintopf Sel  
mit weißen, roten, grünen Bohnen,  
Suppengemüse (Karotten, Lauch,  
Sellerie), Kartoffelwürfeln  
und Rindergehacktem

**DGE-Menü**  
Lachsragout F  
in heller Kräutersauce M,Sel  
mit Erbsen und Nudeln G1  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

### Dessert

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Sonnenblumenkernen  
Schokopudding Ei,M,N,So

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

### Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Stracciatellaquark M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

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

### Dessert (Aufpreis 0,30 €)

Stückobst der Saison

Apfel

Banane

Birne

Kiwi

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

**Premium-Menü**  
Hähnchenbrust  
in Bratensauce Sel  
mit Blumenkohl  
dazu Bio-Salzkartoffeln

**Premium-Menü**  
Eierspätzle Ei,G1  
mit einer gerahmten  
Bio-Champignonsauce M,Sel  
mit Gartenkräutern  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

**Premium-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Erbsen  
und Bio-Vollkornreis G

**Premium-Menü**  
Bunter Bohneneintopf Sel  
mit weißen, roten, grünen Bohnen,  
Bio-Suppengemüse  
(Karotten, Lauch, Sellerie)  
und Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1

**Premium-Menü**  
Lachsragout F  
in heller Kräutersauce M,Sel  
mit Erbsen und Bio-Nudeln G1  
dazu Gurkensalat 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=Luft 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.

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