



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

17. KW

Speiseplan vom 22.04.-26.04.2024

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 Petersilienkartoffel	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
Menü 2	Karottencremesuppe M,Sel mit Kartoffeln dazu ein Stück Baguette G1 Vegi	Vegetarisches Schnitzel G1,Sel,Ei, M,So in Rahmsauce Sel,M mit Möhren und Kartoffelpüree M 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,M 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 dazu ein Stück Baguette G1	DGE-Menü Paniierter Seelachs Ei,F,G1 mit Spinatfüllung, Tomatenrahmsauce M,Sel und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten
Dessert	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Chiasamen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M
Dessert	Schokopudding Ei,M,N,So	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Rohkost ungeschnitten	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Erdbeeren
Dessert (Aufpreis 0,30 €)	Stückobst der Saison	Apfel	Banane	Nektarine	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 Paniierter Seelachs Ei,F,G1 mit Spinatfüllung, Tomatenrahmsauce M,Sel und Erbsen "natur" dazu Bio-Salzkartoffeln 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 15)Nitritoökalsalz
 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