



# Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

34.KW

Speiseplan vom: 19.08.-23.08.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

**"PASTA-BUFFET"**

Menü 1  
Veggi

**DGE-Menü**  
Tomatisiertes Gemüseragout  
Sel  
mit Erbsen und Möhren  
dazu Vollkornreis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel,So

**DGE-Menü**  
Penne G1  
"Napoli" M,Sel  
mit Tomaten-Mozzarella-Sauce  
M,Sel  
und Basilikum  
dazu Gurkensalat Sen

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

Pasta "Tricolore" 2-G1  
mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel

Menü 2

Vegetarisches  
Schnitzel mit Rahmsauce  
Ei,G1,M,Sel  
und Möhren  
dazu Kartoffelpüree M  
**Veggi**

Vegetarisches Gulasch  
aus Paprika und Zucchini  
dazu Reis G  
und Gurkensalat Sen  
**Veggi**

Penne G1  
"Carbonara" Ei,M,Sel  
Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen  
in einer Käserahmsauce M,Sel

Spinat-Käsestäbchen  
gebacken mit Panade Ei,G1,M  
dazu Kartoffelpüree M  
und Kräuter-Sahnesauce Sel,M

Fischstäbchen Ei,F,G1  
vom Seelachs  
mit Salzkartoffeln  
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Zarte Hähnchenbrust  
in Rahmbratensauce M,Sel  
und Möhren  
dazu Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**  
Gulasch "Ungarisch" Sel  
mit Hähnchenwürfeln, Paprika  
in Bratensauce Sel  
dazu Reis  
und Gurkensalat Sen

Spaghetti G1  
"Bolognese"  
vom Rindergehacktem  
in Tomatensauce Sel  
mit feinen Gemüsegewürfen Sel  
(Karotte, Sellerie, Lauch)

Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen  
dazu ein Stück Baguette  
G1

**DGE-Menü**  
Matjes F  
mit einer Apfel-  
Gurkenstippe M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

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

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

Schokopudding Ei,M,N,So

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Bananenquark 3-M

Dessert

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

Birne

Kiwi

(Aufpreis 0,30)

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

**Premium-Menü**  
Tomatisiertes Gemüseragout  
Sel  
mit Paprika, Zucchini  
und Bio-Vollkornreis G

**Premium-Menü**  
Gulasch "Ungarisch" Sel  
mit Hähnchenwürfeln, Paprika  
in Bratensauce Sel  
dazu Bio-Reis  
und Gurkensalat Sen

**Premium-Menü**  
Bio-Penne "Napoli" G1  
mit Tomaten-Mozzarella-Sauce  
M,Sel  
und Basilikum  
dazu Gurkensalat Sen

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

**Premium-Menü**  
Matjes F  
mit einer Apfel-  
Gurkenstippe M,Sel  
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)Nitritpökelsalz  
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.  
Das schmeckste Menü mit dem Hinweis **DGE Menü** entspricht in Verbindung mit dem entsprechenden preisgebundenen Dessert dem **DGE Qualitätsbuffet** für die Verano in Kindertagesstätten und Schulen.

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**