



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

42.KW

Speiseplan vom: 17.10.-21.10.2022

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1 mit Tomaten-Paprika- Rahmsauce M,Sel	DGE-Menü Spiralnudeln G1 "Napoli" mit Tomatenragout Sel dazu Krautsalat Sen	DGE-Menü Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	DGE-Menü Vegetar. Chili con Carne mit Sojahack, G3,Sel,So Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis G	Veggie-Frikadelle Ei,G1,M,Sel,So mit gerahmten Leipziger Allerlei (aus Möhren, Erbsen und Spargel) M,Sel und Salzkartoffeln
Menü 2 Vegi	Vegetarischer Braten Sel,So aus Soja So mit Zucchini-Karotten- Spaghetti und Tomatensauce Sel	Brokkoli-Tarteletts G1,Sel gefüllter Hefeteig mit Brokkoli und Käse M dazu Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen	Hörnchennudeln Ei,G1 mit Brokkoliröschen dazu Rahmsauce M,Sel und Balkansalat Sen	Vegetar. klare Gemüsesuppe Sel mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch und Sternchennudeln G1 dazu ein Stück Baguette G1	Möhren-Kartoffelgemüse Sel,Sen "Bürgerlich" dazu Gurkensalat Sen
Menü 3	DGE-Menü Schnitzel Ei,G1 von der Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree M dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen	Hähnchengulasch Sel mit Paprika, Zwiebeln in Rahmsauce M,Sel und Reis G	Frikadelle Ei,G1,Sen vom Hähnchen mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln	Klare Gemüsesuppe Sel mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch, Sternchennudeln G1 und Hähnchenwürfeln dazu ein Stück Baguette G1	DGE-Menü Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1 mit Rahmspinat M,Sel dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten
Dessert	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Sonnenblumenkernen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M
Dessert	Fruchtjoghurt M	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Mango	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Quarkspeise mit Birchermüsli G,G1,G2,M,N1,N2,N3
Dessert (Aufpreis 0,30 €)	Apfel	Banane	Stückobst der Saison	Nektarine	Kiwi
Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €)	Premium-Menü Schnitzel Ei,G1 von der Hähnchenbrust mit Bio-Kartoffelpüree M dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen	Premium-Menü Bio-Spiralnudeln G1 "Napoli" mit Tomatenragout Sel dazu Krautsalat Sen	Premium-Menü Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Bio-Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	Premium-Menü Vegetar. Chili con Carne mit Sojahack, G3,Sel,So Mais, Bohnen und Paprika dazu Bio-Reis G	Premium-Menü Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1 mit Rahmspinat 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
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