



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



48. KW

Speiseplan vom:

29.11. - 03.12.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Bulgur G1 und Linsen
mit Auberginen, Bohnen
und Paprika
dazu Falaffelbällchen Ei,G1,Sel,So
und Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü
Kartoffel-Gemüsepfanne Sel
aus Brokkoli, Möhren
und Blumenkohl
dazu Kräuterquark M

Nudel-Zucchini gratin Ei,G1,M,Sel
mit Tomatensauce Sel
und Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Vollkorn-Nudeln G1,G2
mit einem hellem
Gemüseragout M,Sel
aus Möhren, Erbsen
und Mais

Makkaroni G1
mit einer Käsesauce M,Sel
dazu ein Gurkensalat Sen

Menü 2
Vegi

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M
mit Kirschsauce mit
Vanillegeschmack 4-M

Penne G1
mit einer Tomaten-Brokkoli-
Rahmsauce M,Sel
dazu Bohnensalat Sen

Kartoffel-Gemüse-Gulasch Sel
mit italienischem
Pfnangemüse
aus Paprika, Zucchini, Brokkoli,
Champignons und Oliven

Gemüseschnitzel Ei,G1,Sel
mit Rahmkohlrabi M
dazu Petersilienkartoffeln

Kartoffel-Kohlrabiauflauf Ei,M
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
in Käse-Kräutersauce M,Sel

Menü 3

Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Paprikasauce Sel
dazu Salzkartoffeln

Kartoffeleintopf
mit Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch
und einer Putenbockwurst
15-Sel,Sen

DGE-Menü
Putengeschnetzeltes
in Rahmsauce M,Sel
mit Reis G
und Gurkensalat Sen

Rindergulasch Sel
mit Paprikastreifen
dazu Rotkohl
und Petersilienkartoffeln

DGE-Menü
Paniertes Schollenfilet Ei,F,G1
mit Rahmspinat M,Sel
dazu Dampfkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt mit Chiasamen M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

DGE-Dessert
Apfelkompott

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Kirschen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Dessert

Apfel

Banane

Mandarine

Stückobst der Saison

Kiwi

(Aufpreis 0,30 €)

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

Premium-Menü

Bulgur G1 und Linsen
mit Auberginen, Bohnen
und Paprika
dazu Falaffelbällchen Ei,G1,Sel,So
und Kräutersauce M,Sel

Premium-Menü

Kartoffel-Bio-Gemüse-Pfanne Sel
aus Brokkoli, Möhren
und Blumenkohl
dazu Kräuterquark M

Premium-Menü

Putengeschnetzeltes
in Rahmsauce M,Sel
mit Bio-Reis G
und Gurkensalat Sen

Premium-Menü

Vollkorn-Nudeln G1,G2
mit einem hellem
Bio-Gemüseragout M,Sel
aus Möhren, Erbsen
und Mais

Premium-Menü

Paniertes Schollenfilet Ei,F,G1
mit Rahmspinat M,Sel
dazu Bio-Dampfkartoffeln
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)Nitropökelsalz
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