



# Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

11.12.-15.12.2023

Änderungen vorbehalten

	50.KW Montag	Speiseplan vom: Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1 Vegi</b>	<b>DGE-Menü</b> Penne Nudeln G1 mit Brokkolisauce Sel dazu Blattsalat mit Joghurdressing M,Sen	<b>DGE-Menü</b> Vollkornreis-Pfanne G mit Marktgemüse Sel aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce Sel	Veganes Schnitzel G1,Sel,So mit Rahmkohlrabi M,Sel und Kartoffeln	Kaiserschmarrn Ei,G1,M mit Apfelmus	Makkaroni-Gemüse-Quiche Ei,G1,M,Sel mit Erbsen, Karotten und Kräutern mit Ei Ei und geriebenen Käse M
<b>Menü 2 Vegi</b>	Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit Bohnen, Karotten, Lauch, Sellerie Sel und Fadennudeln G1	Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel mit Ebyeinlage G1 und Basilikumstreifen dazu ein Stück Baguette G1	Eierspätzle Ei,G1 mit Champignons in einer Kräuterrahmsauce M,Sel	<b>DGE-Menü</b> Vegetarischer Linseneintopf Sen mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch dazu ein Stück Baguette G1	Wirsinggemüse Sel "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln dazu eine vegetarische Getreidefrikadelle Ei,G1,M,Sel,So
<b>Menü 3</b>	Chicken-Nuggets Ei,G1 mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel dazu Reis und Blattsalat mit Senfdressing M,Sen	Putenfrikadelle Ei,G1,Sen mit Kräuterrahmsauce M,Sel und Rotkohl dazu Kartoffelpüree M	<b>DGE-Menü</b> Hähnchenbrust mit Bratensauce Sel und Reis G dazu Gurkensalat Sen	Linseneintopf Sen mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen	<b>DGE-Menü</b> Paniertes Seelachs Ei,F,G1 mit Tomatenrahmsauce M,Sel und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten
<b>Dessert</b>	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	<b>DGE-Dessert</b> Naturjoghurt M mit Sonnenblumenkernen	Naturjoghurt M	<b>DGE-Dessert</b> Naturjoghurt M
<b>Dessert</b>	<b>DGE-Dessert</b> Birnenquark M	<b>DGE-Dessert</b> Stückobst der Saison	Himbeerjoghurt M	<b>DGE-Dessert</b> Stückobst der Saison	Pudding mit Vanillegeschmack Ei,M
<b>Dessert (Aufpreis 0,30 €)</b>	Apfel	Banane	Stückobst der Saison	Mandarine	Kiwi
<b>Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €)</b>	<b>Premium-Menü</b> Bio-Penne Nudeln G1 mit Brokkolisauce Sel dazu Blattsalat mit Joghurdressing M,Sen	<b>Premium-Menü</b> Vollkornreis-Pfanne G mit Bio-Marktgemüse Sel aus Möhren, Brokkoli und Blumenkohl in leichter Currysauce 4-Sel	<b>Premium-Menü</b> Hähnchenbrust mit Bratensauce Sel und Bio-Reis G dazu Gurkensalat Sen	<b>Premium-Menü</b> Vegetarischer Linseneintopf Sen mit Kartoffeln, Bio-Gemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch dazu ein Stück Baguette G1	<b>Premium-Menü</b> Paniertes Seelachs Ei,F,G1 mit 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)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 entsprechenden 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