



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



04.KW

Speiseplan vom:

24.01.-28.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	DGE-Menü helles Gemüseragout aus Möhren, Erbsen und Mais M,Sel	Käsesauce M,Sel	DGE-Menü "Napoli" mit Tomatensauce Sel	DGE-Menü Vollkornreis-Pfanne mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli und Blumenkohl G,Sel	Apfel-Lasagne mit Vanillegeschmack, Apfelwürfeln und einer Zimt-Zucker-Kruste 2-Ei,G1,M
Menü 2	Tofuschnitzel Ei,G1,Sel,So	Fischstäbchen aus Seelachs Ei,F,G1	Minestrone, tomatisierte Gemüsesuppe mit Bohnen, Karotten, Lauch, Sellerie und Fadennudeln G1,Sel	Tomaten-Mozzarellasuppe mit Eibleyeinlage und Basilikumstreifen G1,M,Sel	Nudeln mit Blattspinat in Rahm G1,M,Sel
Menü 3	Schnibbelbohneintopf mit Rinderhack und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel	DGE-Menü Heringsfilet "Hausfrauenart" mit einer Apfel-Gurken- Schmandstippe 4-F,M,Sel,Sen	Wurstgulasch von der Pute mit Zwiebeln, Paprika und Mais Sel	"Carbonara" mit feinen Putenschinkenwürfeln 15-Ei,M,Sel,Sen	DGE-Menü Bratwurst von der Pute 15-Sel,Sen
	Rahmsauce M,Sel	Tomatensauce Sel		Currysauce 4-Sel	Kirschsauce 4
Beilagenwahl	Salatbuffet	Gurkensalat Sen	Salatbuffet	Gurkensalat Sen	Blattsalat mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen
	Rahmkohlrabi M	Rahmspinat M,Sel			Sauerkraut
	Vollkorn-Nudeln G1,G2	Makkaroni G1	Penne Nudeln G1	ein Stück Fladenbrot G1,Ses	Kartoffelpüree M
	Petersilienkartoffeln	Salzkartoffeln	Reis G	Penne Nudeln G1	Wedges Kartoffeln
Salatteller	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Essiggurken dazu 1 Brötchen G1,M	Nudelsalat mit Geflügelwurst und Senf 15-Ei,G1,M,Sen	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Fetawürfel dazu Essig-Öl- Dressing und 1 Brötchen G1,M,Sen	Bunten Salatteller mit Tomaten, Gurke, Paprika und Crispy Chicken dazu Cocktail-Dip 4-Ei,G1,M,Sen	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Mais mit Mini-Mozzarellakugeln an Cocktaildressing und 1 Brötchen 4-Ei,G1,M,Sen
Dessert	ungesüßter Quark mit Kirschen M	Stückobst der Saison	Fruchtjoghurt M	Bananenquark 3-M	Stückobst der Saison

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 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**