



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



	05.KW	Speiseplan vom:			31.01.-04.02.2022
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Blumenkohl in Rahm M,Sel DGE-Menü	Gemüsebratling aus Brokkoli und Haferflocken Ei,G1,Sel	DGE-Menü Italienisches Tofu- Gemüseragout aus Oliven, Zucchini und Bohnen Sel,So	Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M	DGE-Menü Spinat-Käsesauce M,Sel
Menü 2	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel,Sen	Bunte Reispfanne mit Süßkartoffeln, Erbsen, Blumenkohl und Brokkoli G,Sel	Makkaroni G1	Spinat-Lasagne mit Käse überbacken dazu Tomatensauce Ei,G1,M,Sel	Paniertes Tofuschnitzel Ei,G1,Sel,So
Menü 3	Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen	DGE-Menü Fisch-Nuggets aus Seelachs Ei,F,G1	Putenbratwurst 15-Sel,Sen	DGE-Menü Chicken Nuggets Ei,G1	Hähnchengeschnetzeltes
		Kräuter-Sahnesauce M,Sel	Brokkoli-Rahmsauce M,Sel	Zwiebelsauce M,Sel	Tomatensauce Sel
		Süß-Saure Sauce 4-Sel	Bratensauce Sel	Süß-Saure Sauce 4-Sel	Rahmsauce M,Sel
Beilagenwahl	Gurkensalat Sen	buntes Gemüseragout Sel	Mixsalat mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen	Salatbuffet	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen
		Salatbuffet	Paprikagemüse Sel	Kohlrabi "natur"	Möhrengemüse "natur"
	Petersilienkartoffeln	Schwenkkartoffeln	Reis G	Salzkartoffeln	Vollkorn-Pennnudeln G1,G2
	ein Stück Baguette G1	Kartoffelpüree M	Kartoffelpüree M	Salzkartoffeln	
Salatteller	Bunter Kartoffelsalat mit Geflügelbockwurst und Senf 15-Ei,G1,M,Sen	Salat "Capricciosa" mit Schinken, Thunfisch, Ei, Gurke, Paprika, Tomate und grünem Salat dazu Joghurt-Dressing 15-Ei,F,G1,M,Sen	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Baguette G1,M	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Mais mit Mini-Mozzarellakugeln an Cocktaildressing und 1 Brötchen 4-Ei,G1,M,Sen	Griechischer Reissalat mit Fetakäse, Gurke, Paprika und Tomate dazu gebratene Hähnchenstreifen und Tzatziki G,M
Dessert	Kekse Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3	Stückobst der Saison	Stückobst der Saison	ungesüßter Quark mit Mango 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 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