



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



	08.KW	Speiseplan vom:	19.02.-23.02.2024		
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Veg. Kartoffelcremesuppe mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch M,Sel	Gebackener Reisaufwurf mit Zimt, Zucker Ei,G,M	DGE-Menü Zartweizen-Gemüsepfanne mit Brokkoli, Karottenscheiben, Blumenkohl und Erbsen G,Sel	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Ei,G1,M	DGE-Menü Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel
Menü 2	Kartoffelcremesuppe mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-M,Sel,Sen	Grünkohl "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln Sel,Sen	Tomaten-Paprika-Rahmsauce M,Sel	2 Reibekuchen mit Apfelmus Ei,G1,M	Hörnchennudeln mit Brokkoliröschen Ei,G1
Menü 3	DGE-Menü Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Bratensauce und Champignons Sel	DGE-Menü Fischfrikadelle vom Seelachs Ei,F,G1	Hähnchenbrust "natur"	DGE-Menü Gyros vom Hähnchen	Cordon-Bleu vom Hähnchen 15-Ei,G1,M,Sel,Sen
		Erdbeersauce	Basilikum-Rahmsauce M,Sel	Bratensauce Sel	Rahmsauce M,Sel
		Remoulade Ei,M,Sel,Sen	Curry-Fruchtsauce M,Sel	Tzatziki M	Bratensauce Sel
Beilagenwahl	Salatbuffet	Gurkensalat Sen	Salatbuffet	Gurkensalat Sen	Blattsalat mit Joghurt dressing M,Sen
		Rahmspinat M,Sel	Erbsen		
	ein Stück Baguette G1	Salzkartoffeln	Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1	Reis G	1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2
	Reis G	Kartoffelpüree M	Reis G		Kartoffeln
Salatteller	Nudelsalat mit Geflügelwurst und Senf 15-Ei,G1,M,Sel,Sen	Eisbergsalat mit italienischem Grillgemüse und Kräuter dressing dazu ein knuspriges Baguette G1,Sen	Bunten Salatteller mit Tomaten, Gurke, Paprika und Crispy Chicken dazu Cocktail-Dip 4-Ei,G1,M,Sen	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Essiggurken dazu 1 Brötchen 15-G1,M,Sel,Sen	"Rohkostteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdip und 1 Brötchen G1,M
Dessert	ungesüßter Quark mit Mango M	Stückobst der Saison	Apfelkompott	Stückobst der Saison	ungesüßter Quark mit Pflirsichen M

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 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