



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



09.KW

Speiseplan vom:

26.02.-01.03.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<b>DGE-Menü</b> Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel	"Napoli" mit Tomatenragout Sel	<b>DGE-Menü</b> Ebly-Brokkolipfanne G,Sel	<b>DGE-Menü</b> "Bololinse" roter Linsen- Gemüse-Bolognese aus Karotten, Lauch, Sellerie Sel	<b>DGE-Menü</b> Italienischer Vollkorn- Nudel-Zucchiniintopf G1,G2,Sel
Menü 2	Vegetar. Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfeln, feinen Kräutern und Kürbiskernen M,Sel	Tomaten-Thunfischsauce, Kräutern und Zucchiniwürfeln F,Sel	Bunte Buchstabensuppe mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch Ei,G1,Sel	Kaiserschmarrn Ei,G1,M	Vegetarischer Reisauflauf mit Erbsen, Sojastreifen und Käse überbacken G,M,Sel,So
Menü 3	Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfeln, feinen Kräutern und Kürbiskernen dazu gebratene Hähnchenstreifen M,Sel	<b>DGE-Menü</b> Lachsragout in Tomatensauce Erbsen und Kräutern F,Sel	Ungarisches Wurstgulasch vom Hähnchen mit Paprika Sel	Rinderhacksteak Ei,G1	Chicken Drums Ei,G1
	Tomatensauce		Kräutersauce M,Sel	Apfelmus	
				Kräuterrahm M,Sel	
Beilagenwahl	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Salatbuffet	Rotkohl	Salatbuffet	Rahmkohlrabi M,Sel
				Mischgemüse	gemischter Salat mit Essig-Öl-Dressing Sen
	Salzkartoffeln	Penne G1	ein Stück Baguette G1	Reis G	ein Stück Baguette G1
	ein Stück Baguette G1	Reis G	Salzkartoffeln	Kartoffelpüree M	Salzkartoffeln
Salatteller	Griechischer Reissalat mit Fetakäse, Gurke, Paprika, Tomate dazu gebratene Hähnchenstreifen und Tzatziki G,M	Nudelsalat mit Geflügelwurst und Senf 15-Ei,G1,M,Sel,Sen	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Fetawürfel dazu Essig-Öl-Dressing und 1 Brötchen G1,M,Sen	"Rohkostteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdip und 1 Brötchen G1,M	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Baguette G1,M
Dessert	Stückobst der Saison	Pudding mit Vanillegeschmack Ei,M	ungesüßter Quark mit Heidelbeeren M	Stückobst der Saison	Gebäck Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3

**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