



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



	13.KW	Speiseplan vom:	27.03.-31.03.2023		
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	DGE-Menü "Bololinse" roter Linsen-Gemüse-Bolognese aus Quinoa, Karotten, Lauch, Sellerie Sel	Zucchini-Cremesuppe mit Kartoffelwürfeln und Grünkern G,M,Sel	DGE-Menü Veggie-Nuggets Ei,G1,Sel,So	DGE-Menü Eierspätzle Ei,G1	Rührei Ei
Menü 2	Vegetar. Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen	Vegetar. Spätzle-Auflauf mit Karotten, Erbsen und Zucchini mit einer Käse-Sahnesauce überbacken Ei,G1,M,Sel	Tomatenrahmsuppe mit Fadennudeln und geriebenen Mozzarella G1,M,Sel	Karottencremesuppe mit Kartoffeln M,Sel	Tomatensauce "Napoli" Sel
Menü 3	Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch, Kartoffelwürfeln und einer Rinderbockwurst 15-Sel,Sen	DGE-Menü Penne Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Käse überbacken F,G1,M,Sel	Hähnchenbrust in Rahmsauce M,Sel	Hähnchenschnitzel Ei,G1	DGE-Menü Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel
			Käse-Kräuter-Sauce M,Sel	gerahmte Champignonsauce M,Sel	
			Rahmsauce M,Sel	Pusztasauce 4-Sel	
Beilagenwahl	Gurkensalat Sen	Salatbuffet	Erbsen	Salatbuffet	Rahmspinat M,Sel
			Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Mischgemüse	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen
	ein Stück Baguette G1	ein Stück Baguette G1	Kartoffeln	ein Stück Baguette G1	Petersilienkartoffeln
	Reis G		ein Stück Baguette G1	Reis G	Spiralnudeln G1
Salatteller	Bunter Kartoffelsalat mit Geflügelbockwurst und Senf 15-Ei,G1,M,Sel,Sen	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Essiggurken dazu 1 Brötchen 15-G1,M,Sel,Sen	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Baguette G1,M	Salat "Capricciosa" mit Schinken, Thunfisch, Ei, Gurke, Paprika, Tomate und grünem Salat dazu Joghurt-Dressing 15-Ei,F,G1,M,Sen	Bunten Salatteller mit Tomaten, Gurke, Paprika und Crispy Chicken dazu Cocktail-Dip 4-Ei,G1,M,Sen
Dessert	Stückobst der Saison	Stracciatellaquark M	Gebäck Ei,G1,M,N1,N2,N3	Stückobst der Saison	Schokopudding Ei,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=Erdrüsse 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