



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



16.KW

Speiseplan vom:

15.04.-19.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	DGE-Menü Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel	"Napoli" mit Tomatenragout Sel	DGE-Menü Ebly-Brokkolipfanne G,Sel	DGE-Menü "Bololinse" roter Linsen- Gemüse-Bolognese aus Karotten, Lauch, Sellerie Sel	DGE-Menü Italienischer Vollkorn- Nudel-Zucchiniintopf G1,G2,Sel
Menü 2	Vegetar. Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfeln, feinen Kräutern und Kürbiskernen M,Sel	Seelachs "natur" in Senf-Dillrahmsauce F,M,Sel,Sen	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 und eine Putenbockwurst 15-M,Sel,Sen	DGE-Menü Tomaten-Thunfischsauce, Kräutern und Zucchiniwürfeln F,Sel	Ungarisches Wurstgulasch vom Hähnchen mit Paprika Sel	Rinderhacksteak Ei,G1	Chicken Drums Ei,G1
	Quark-Dip M		Kräutersauce M,Sel	Apfelmus	
				Kräuterrahm M,Sel	
Beilagenwahl	Salatbuffet	Gurkensalat Sen	Rotkohl	Blattsalat mit Cocktaildressing 4-M,Sen	Rahmkohlrabi M,Sel
		Apfel-Möhren-Salat Sen	Salatbuffet	Mischgemüse	gemischter Salat mit Essig-Öl-Dressing Sen
	Salzkartoffeln	Spiralnudeln G1	ein Stück Baguette G1	Reis G	ein Stück Baguette G1
	ein Stück Baguette G1	Kartoffeln	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 Fetawürfeln 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 Kirschen 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=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)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