



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



33.KW

Speiseplan vom:

15.08.-19.08.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M DGE-Menü	Bunte Reispfanne mit Süßkartoffeln, Erbsen, Blumenkohl und Brokkoli G,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	Fischstäbchen vom Seelachs Ei,F,G1	Makkaroni G1	Spinat-Lasagne mit Käse überbacken dazu Tomatensauce Ei,G1,M,Sel	Karotten-Spaghetti
Menü 3	Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu Hähnchenhackbällchen Ei,G1,Sel,Sen	DGE-Menü Seelachsfilet "natur" F	"Bolognese" vom Rindergehacktem in Tomatensauce mit feinen Gemüsewürfeln (Karotte, Sellerie, Lauch) Brokkoli-Rahmsauce M,Sel	DGE-Menü Hähnchenhackbällchen Ei,G1	Hähnchenbrust Sel
	Apfelmus	Kräuter-Sahnesauce M,Sel		Bratensauce Sel	Grünkern-Kräutersauce G,M,Sel
		Senfsauce Sel,Sen		Rahmsauce M,Sel	Rahmsauce M,Sel
Beilagenwahl	Gurkensalat Sen	Salatbuffet	Salat mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen	Salatbuffet	Blattsalat mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen
		Rahmspinat M,Sel			Erbsen
	ein Stück Baguette G1	Salzkartoffeln	Reis G	Salzkartoffeln	Vollkorn-Pennnudeln G1,G2
		Kartoffelpüree M	Penne G1	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	Stückobst der Saison	Fruchtjoghurt M	Stückobst der Saison	ungesüßter Quark mit Kirschen 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