



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



	42.KW	Speiseplan vom:		17.10.-21.10.2022	
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	DGE-Menü Veg. Kartoffelcremesuppe mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch M,Sel	Wirsinggemüse "bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln Sel	Tricolore Nudeln 2-Ei,G1	DGE-Menü Spiralnudeln "Napoli" G1,Sel	DGE-Menü Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel
Menü 2	Frikadelle vom Hähnchen Ei,G1,Sen	DGE-Menü Spinat-Lachscreme F,M,Sel	Vegetarischer Braten aus Soja Sel,So	Brokkoli-Tarteletts, gefüllter Hefeteig mit Brokkoli und Käse G1,M,Sel	Hörnchennudeln mit Brokkoliröschen Ei,G1
Menü 3	Kartoffelcremesuppe mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu Hähnchenhackbällchen Ei,G1,M,Sel	Gebackener Reisaufbau mit Zimt, Zucker Ei,G,M	DGE-Menü Schnitzel von der Hähnchenbrust Ei,G1	Hähnchengulasch mit Paprika, Zwiebeln in Rahmsauce M,Sel	Frikadelle vom Hähnchen Ei,G1,Sen
	Bratensauce Sel	Kirschsauc	Tomaten-Paprika-Rahmsauce M,Sel	Tomatenragout Sel	Rahmsauce M,Sel
	Salatbuffet	Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen	Tomatensauce Sel	Rahmsauce M,Sel	
Beilagenwahl			Salatbuffet	Krautsalat Sen	Balkansalat Sen
			Ratatouillegemüse Sel	Salat mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen	Rotkohl
	ein Stück Baguette G1	Penne G1	Zucchini-Karotten-Spaghetti	Kartoffeln	1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2
	Kartoffelpüree M	Reis G	Kartoffelpüree M	Reis G	Salzkartoffeln
Salatteller	Nudelsalat mit Geflügelwurst und Senf 15-Ei,G1,M,Sel,Sen	Eisbergsalat mit italienischem Grillgemüse und Kräuterdressing 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	"Rohkosteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdip und 1 Brötchen G1,M
Dessert	ungesüßter Quark mit Erdbeeren M	Stückobst der Saison	Fruchtjoghurt M	Stückobst der Saison	ungesüßter Quark mit Mango 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)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 entsprechenden 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