



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



43.KW

Speiseplan vom:

24.10.-28.10.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	DGE-Menü Vegetar. Chili con Carne mit Sojahack, Mais, Bohnen, Paprika G3,Sel,So	Veggie-Frikadelle Ei,G1,M,Sel,So	DGE-Menü Kleine Kartoffeln	DGE-Menü Schupfnudel-Pfanne mit Erbsen Champignons, gelben Möhren und Brokkoli Ei,G1	DGE-Menü Italienischer Vollkorn-Nudel-Gemüse Eintopf mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Erbsen und Bohnen G1,G2,Sel
Menü 2	Vegetar. klare Gemüsesuppe mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch und Sternchennudeln G1,Sel	Möhren-Kartoffelgemüse "Bürgerlich" Sel,Sen	Ebly-Gemüsepfanne mit Brokkoli, Karotten, Blumenkohl und Mais G,Sel	fruchtige Tomatensauce Sel	Vegetarisches Gemüse-Curry mit Kokosmilch, Karotte, Erbsen, Mais und Bohnen Sel
Menü 3	Klare Gemüsesuppe mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Sellerie, Lauch und Sternchennudeln und Hähnchenwürfeln 15-G,Sel,Sen	DGE-Menü Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1	Putenbratwurst mit Rahmsauce 15-M,Sel,Sen	Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen M,Sel	Hähnchen-Nuggets Ei,G1
		Remoulade Ei,M,Sel,Sen	Kräuterquark M	Sahnesauce M,Sel	Rahmsauce M,Sel
		Tomatencremesauce M,Sel			
Beilagenwahl	Gurkensalat Sen	Salatbuffet	Salat mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen	Salatbuffet	Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen
		Rahmspinat M,Sel	Rotkohl		Möhren
	Reis G	Salzkartoffeln	Salzkartoffeln	Penne G1	Reis G
	ein Stück Baguette G1	Kartoffelpüree M	Kartoffelpüree M	Reis G	Kartoffeln
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	Quarkspeise mit Birchermüsli G,G1,G2,M,N1,N2,N3	ungesüßter Quark mit Pfirsichen M	Stückobst der Saison	Berliner 4-Ei,G1,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 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