



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



	48.KW	Speiseplan vom:	27.11.-01.12.2023		
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	DGE-Menü vegetarische Frikadelle Ei,G1,Sel,Sen	Vegetar. Spätzle-Auflauf mit Karotten, Erbsen und Zucchini in Sahnesauce mit Käse überbacken Ei,G1,M,Sel	Vollkornfrikadelle Ei,G1,G2,Sel,So	DGE-Menü Eierspätzle Ei,G1	Rührei Ei
Menü 2	Vegetar. Süßkartoffeleintopf mit Grünkern, Kartoffeln und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch G,Sel,Sen	Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1	Tomatenrahmsuppe mit Fadennudeln und geriebenen Mozzarella G1,M,Sel	Karottencremesuppe mit Kartoffeln M,Sel	Tomatensauce "Napoli" Sel
Menü 3	Süßkartoffeleintopf mit Grünkern, Kartoffeln und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-G,Sel,Sen	DGE-Menü Lachsragout in heller Kräutersauce mit Erbsen F,M,Sel	DGE-Menü Hähnchenbrust	Hähnchenschnitzel Ei,G1	DGE-Menü Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel
		Remoulade Ei,M,Sel,Sen	Bratensauce Sel	gerahmte Champignonsauce M,Sel	
				Bratensauce Sel	
Beilagenwahl	Salatbuffet	Blattsalat mit Joghurdressing M,Sen	Rahmblumenkohl M,Sel	Blattsalat mit Kräutercremedressing M,Sen	Rahmspinat M,Sel
		Gurkenrahmsalat M,Sen	Salatbuffet	Mischgemüse	Blattsalat mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen
	Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffeln	Salzkartoffeln	Kartoffeln	ein Stück Baguette G1	Petersilienkartoffeln
	ein Stück Baguette G1	Reis G	ein Stück Baguette G1	Kartoffelpüree M	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	Schokopudding Ei,M,N,So	Stückobst der Saison	Stracciatellaquark 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)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