



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



	49.KW	Speiseplan vom:	04.12.-08.12.2023	
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	DGE-Menü		DGE-Menü	DGE-Menü
Menü 1	Vegetar. Chili sin Carne mit Sojahack, Mais, Bohnen und Paprika G3,Sel,So	überbackene vegetar. Maultaschen gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln Ei,G1,M,Sel	Rote Linsensuppe mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten und Kartoffelwürfeln dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2,Sel	Käsesauce M,Sel
Menü 2	Zum Selberbelegen Veggie-Burger Burgerbrötchen mit einem Veggie-Patty, Salat, Tomate, Gurke und Ketchup Ei,G1,Sel	"Carbonara" Putenschinkenwürfel in einer Käsesauce 15-M,Sel,Sen	Blattspinat in Rahm M,Sel	Ebly-Gemüsepfanne mit Drillingen G,Sel
Menü 3	Zum Selberbelegen Hamburger Burgerbrötchen mit einem Rinderpatty, Salat, Tomate, Gurke und Ketchup Ei,G1	DGE-Menü Fischstäbchen vom Seelachs Ei,F,G1	Putenbratwurstscheiben in Currysauce 4,15-Sel,Sen	Hähnchenschnitzel Ei,G1
		Kräutersauce M,Sel		Kräuterquark M
		Remoulade Ei,M,Sel,Sen		Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
Beilagenwahl	Gurkensalat Sen	Salatbuffet	grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Salatbuffet
				Möhrengemüse
	Reis G	Spaghetti G1	Nudeln G1	Makkaroni G1
		Salzkartoffeln	Kartoffelpüree M	Salzkartoffeln
Salatteller	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Baguette G1,M	"Rohkostteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdip und 1 Brötchen G1,M	Eisbergsalat mit italienischem Grillgemüse und Kräuterdressing dazu ein knuspriges Baguette G1,Sen	Herzhafter Geflügelsalat vom Hähnchen mit Paprika, Mais und Tomate in leichter Kräutermayo dazu 1 Brötchen 15-Ei,G1,M,Sel,Sen
Dessert	Stückobst der Saison	ungesüßter Quark mit Kirschen M	Cassisjoghurt M	Stückobst der Saison
				Gebäck Ei,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=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**