



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



50.KW

Speiseplan vom:

11.12.-15.12.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	DGE-Menü Tomatenrahmsauce M,Sel	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch in Käse-Kräutersauce Ei,M,Sel	DGE-Menü Brokkolisauce Sel	DGE-Menü Vollkornreis-Pfanne mit Marktgemüse aus Möhren, Brokkoli und Blumenkohl G,Sel	Veganes Schnitzel G1,Sel,So
Menü 2	Vegetar. Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen	Fischstäbchen vom Seelachs Ei,F,G1	Minestrone, tomatisierte Gemüsesuppe mit Bohnen, Karotten, Lauch, Sellerie und Fadennudeln G1,Sel	Tomaten-Mozzarellasuppe mit Eblyeinlage und Basilikumstreifen G1,M,Sel	Eierspätzle Ei,G1
Menü 3	Schnibbelbohneintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen	DGE-Menü Ragout vom Lachs in einer hellen Currysauce mit Möhrenstreifen und Erbsen 4-F,M,Sel	Chicken-Nuggets Ei,G1	Putenfrikadelle Ei,G1,Sen	DGE-Menü Hähnchenbrust
		Remoulade Ei,M,Sel,Sen	Süß-Saurer-Sauce 4-Sel	Currysauce 4-Sel	Bratensauce Sel
				Kräuterrahmsauce M,Sel	Champignons in einer Kräuterrahmsauce M,Sel
Beilagenwahl	Salatbuffet	Gurkensalat Sen	Salatbuffet	Rotkohl	Rahmkohlrabi M,Sel
			Erbsen		Gurkensalat Sen
	Penne G1	Salzkartoffeln	Penne Nudeln G1	ein Stück Baguette G1	Salzkartoffeln
	ein Stück Baguette G1	Reis G	Reis G	Kartoffelpüree M	Reis G
Salatteller	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Essiggurken dazu 1 Brötchen 15-G1,M,Sel,Sen	Nudelsalat mit Geflügelwurst und Senf 15-Ei,G1,M,Sel,Sen	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Fetawürfel dazu Essig-Öl- Dressing und 1 Brötchen G1,M,Sen	Bunten Salatteller mit Tomaten, Gurke, Paprika und Crispy Chicken dazu Cocktail-Dip 4-Ei,G1,M,Sen	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Mais mit Mini-Mozzarellakugeln an Cocktaildressing und 1 Brötchen 4-Ei,G1,M,Sen
Dessert	Stückobst der Saison	ungesüßter Quark M mit Heidelbeeren	Birnenquark M	Stückobst der Saison	Himbeerjoghurt 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**