



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



50.KW

Speiseplan vom:

13.12.-17.12.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Blumenkohl in Rahm M,Sel DGE-Menü	Gemüsebratling aus Brokkoli und Haferflocken Ei,G1,Sel	DGE-Menü Italienisches Tofu- Gemüseragout aus Oliven, Zucchini und Bohnen Sel,So	Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M	DGE-Menü Spinat-Käsesauce M,Sel
Menü 2	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel,Sen	Bunte Reispfanne mit Süßkartoffeln, Erbsen, Blumenkohl und Brokkoli G,Sel	Makkaroni G1	Spinat-Lasagne mit Käse überbacken dazu Tomatensauce Ei,G1,M,Sel	Kartoffel-Tortilla mit Spinat und Käse Ei,M
Menü 3	Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen	DGE-Menü Lachs-Spinat-Sauce F,M,Sel	Putenbratwurst Sel,Sen	DGE-Menü Hähnchenbrust	Hähnchengeschnetzeltes
		Kräuter-Sahnesauce M,Sel	Brokkoli-Rahmsauce M,Sel	Zwiebelsauce M,Sel	Rahmsauce M,Sel
			Tomatensauce Sel	Rahmsauce M,Sel	
Beilagenwahl	Salatbuffet	buntes Gemüseragout Sel	Salatbuffet	Gurkensalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen
		Blattsalat mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen	Paprikagemüse Sel	Kohlrabi "natur"	Erbsen-Möhrengemüse
	Petersilienkartoffeln	Schwenkkartoffeln	Reis G	Salzkartoffeln	Vollkorn-Pennnudeln G1,G2
	ein Stück Baguette G1	Penne G1	Kartoffelpüree M	Kartoffelpüree M	Salzkartoffeln
Salatteller	Bunter Kartoffelsalat mit Geflügelbockwurst und Senf 15-Ei,G1,M,Sen	Salat "Capricciosa" mit Schinken, Thunfisch, Ei, Gurke, Paprika, Tomate und grünem Salat dazu Joghurt-Dressing 15-Ei,F,G1,M,Sen	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Baguette G1,M	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Mais mit Mini-Mozzarellakugeln an Cocktaildressing und 1 Brötchen 4-Ei,G1,M,Sen	Griechischer Reissalat mit Fetakäse, Gurke, Paprika und Tomate dazu gebratene Hähnchenstreifen und Tzatziki G,M
Dessert	Kekse Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3	Stückobst der Saison	Stückobst der Saison	ungesüßter Quark mit Pfirsichen M	Stückobst der Saison

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