



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



51.KW

Speiseplan vom:

20.12.-24.12.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

DGE-Menü

Vegetar. Schnibbelbohnen-Kartoffel-Eintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch
Sel

"Bami Goreng" mit asiatischem Wokgemüse aus Karotten, Sellerie, Porree, Wasserkastanien, Morcheln, Shiitake und Sojasprossen
Sel

DGE-Menü
Gerahmtes Linsengemüse (rote Linsen, Edamame, Karotte, Pastinake)
M,Sel,So

DGE-Menü
tomatisiertes Gemüseragout aus Paprika, Zucchini und Aubergine
Sel

Menü 2

Pasta "Tricolore"
2-G1

Graupensuppe mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch
G,Sel

Gemüsepfanne (Kartoffeln, Brokkoli, Karotten und Grünkern)
G,Sel

Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette
G1,M,Sel

Menü 3

Gyros vom Hähnchen

DGE-Menü
Thunfisch in Tomatensauce mit Erbsen und Paprika
F,Sel

Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsestreifen aus Karotten, Lauch und Sellerie
Sel

Königsberger Klopse vom Hähnchen
Ei,G1

Ricotta-Tomaten-Sauce
M,Sel

Currysauce
Sel

helle Kräutersauce
M,Sel

Kapern-Rahmsauce
M,Sel

Tzatziki
M

Currysauce
4-Sel

Rahmsauce
M,Sel

Gurkenrahmsalat
Ei,G1,M,Sen

Salatbuffet

Gurkensalat
Sen

Salatbuffet

Krautsalat
Sen

Brokkoli

ein Stück Fladenbrot
G1,Ses

ein Stück Baguette
G1

Spätzle
Ei,G1

Vollkornreis
G

Reis
G

Nudeln
G1

Reis
G

Salzkartoffeln

Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Baguette
G1,M

Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Fetawürfeln dazu Essig-Öl-Dressing und 1 Brötchen
G1,M,Sen

Herzhafter Geflügelsalat vom Hähnchen mit Paprika, Mais und Tomate in leichter Kräutermayo dazu 1 Brötchen
G1,M

"Rohkosteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdip und 1 Brötchen
G1,M

Dessert

Pfirsichjoghurt
M

Rohkost ungeschnitten

Stückobst der Saison

Kekse
Ei,Er,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)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

Heiligabend