



08.KW

Speiseplan vom:

19.02.-23.02.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Zartweizen-Gemüsepfanne G1,Sel
mit Brokkoli, Karottenscheiben
Blumenkohl und Erbsen
dazu Basilikum-Rahmsauce M,Sel

Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel
und Röstzwiebeln

DGE-Menü
Weißer Bohneneintopf
mit Kartoffelwürfeln
und Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

DGE-Menü
Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Tomatensauce Sel
und Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Spiralnudeln G1
"Napoli"
mit Tomatenragout Sel
dazu Gurkensalat Sen

Menü 2

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1
mit Tomaten-Paprika-
Rahmsauce M,Sel
Vegi

2 Reibekuchen Ei,G1,M
mit Apfelmus
Vegi

Hörnchennudeln Ei,G1
mit Brokkoliröschen
dazu Rahmsauce M,Sel
Vegi

Vegetarische Kürbiscremesuppe
M,Sel
mit Kartoffelwürfeln,
feinen Kräutern und Kürbiskernen
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Penne G1
mit einer Tomaten-
Thunfischsauce, F,Sel
Kräutern
und Zucchiniwürfeln

Menü 3

Hähnchenbrust "natur"
mit heller Curry-Fruchtsauce,
M,Sel
Reis G
dazu Krautsalat Sen

DGE-Menü
Gyros vom Hähnchen
dazu Reis G
mit Tzatziki M
und Gurkensalat Sen

Cordon-Bleu 15-Ei,G1,M,Sel,Sen
vom Hähnchen
mit Bratensauce Sel
dazu Kartoffeln
und ein Blattsalat
mit Joghurdressing M,Sen

Kürbiscremesuppe
M,Sel
mit Kartoffelwürfeln,
feinen Kräutern und Kürbiskernen
dazu gebratene Hähnchenstreifen

DGE-Menü
Penne G1
mit Lachsragout F
in Tomatensauce, Sel
Erbsen und Kräutern
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

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.