



09.KW

Speiseplan vom:

26.02.-01.03.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Ebly-Brokkolipfanne Sel  
mit Kräutersauce M,Sel

**DGE-Menü**  
Reis G  
mit "Bololinse" roter Linsen-  
Gemüse-Bolognese Sel  
Karotten, Lauch, Sellerie  
und Blattsalat  
mit Cocktaildressing 4-M,Sen

**DGE-Menü**  
Italienischer  
Vollkorn-Nudel- G1,G2  
Zucchini Eintopf Sel

**DGE-Menü**  
Möhrengemüse "Bürgerlich"  
mit Kartoffelwürfeln  
und vegetarischem Sojaschnitzel  
Ei,G1,Sel,Sen,So

Spätzle Ei,G1  
mit Karotten  
und Sahnesauce M,Sel

Menü 2  
Vegi

Bunte Buchstabensuppe Ei,G1  
mit Wurzelgemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie  
und Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1

Kaiserschmarrn Ei,G1,M  
dazu Apfelsmus

Vegetarischer  
Reisauflauf G,M,Sel  
mit Erbsen, Sojastreifen So  
und Käse überbacken M

Vegetar. Süßkartoffeleintopf  
Sen,Sel  
mit Grünkern, Kartoffeln G  
und Suppengemüse aus Möhren,  
Sellerie, Lauch  
dazu ein Stück Baguette G1

Penne G1  
mit einer Zucchini-  
Käsesauce M,Sel

Menü 3

Ungarisches Wurstgulasch Sel  
vom Hähnchen  
mit Paprika  
und Rotkohl  
dazu Salzkartoffeln

Rinderhacksteak Ei,G1  
mit Kräuterrahm M,Sel  
dazu Kartoffelpüree M  
und Mischgemüse

Chicken Drums Ei,G1  
mit Rahmkohlrabi M,Sel  
und Salzkartoffeln

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel  
mit Grünkern, Kartoffeln G  
und Suppengemüse aus Möhren,  
Sellerie, Lauch  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1  
mit Salzkartoffeln  
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Dessert

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

**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.