



10. KW Speiseplan vom 04.03.-08.03.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	Blumenkohl in einer Käserahmsauce M,Sel dazu Salzkartoffeln	DGE-Menü Eierspätzle Ei,G1 mit einer gerahmten Champignonsauce M,Sel mit Gartenkräutern dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Rührei Ei mit Rahmspinat M,Sel und Petersilienkartoffeln	Spiralnudeln G1 mit Tomatensauce Sel "Napoli"	überbackene vegetar. Maultaschen Ei,G1,M,Sel gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln in einer Kräutersauce M,Sel
Menü 2	Tomatenrahmsuppe M,Sel mit Fadennudeln G1 und geriebenen Mozzarella M dazu ein Stück Baguette G1 Vegi	Karottencremesuppe M,Sel mit Kartoffeln dazu ein Stück Baguette G1 Vegi	Vegetar. Chili sin Carne mit Sojahack, G3,Sel,So Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis G Vegi	DGE-Menü Bunter Bohneneintopf Sel mit weißen, roten, grünen Bohnen, Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1 Vegi	Spaghetti G1 "Carbonara" Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen in einer Käsesauce M,Sel
Menü 3	DGE-Menü Hähnchenbrust in Bratensauce Sel mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel Ei,G1 mit Rahmsauce Sel und Möhren dazu Kartoffelpüree M	DGE-Menü Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Erbsen und Vollkornreis G	Bunter Bohneneintopf Sel mit weißen, roten, grünen Bohnen, Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie), Kartoffelwürfeln und Rindergehacktem	DGE-Menü Lachsragout F in heller Kräutersauce M,Sel mit Erbsen und Nudeln G1 dazu Gurkensalat Sen 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)Nitritnatrium
 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 entsprechenden gekennzeichneten Dessert dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“
 und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.