



11. KW Speiseplan vom: 11.03. - 15.03.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Rote Linsensuppe Sel
mit Kichererbsen, Möhren,
Tomaten und Kartoffelwürfeln
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

DGE-Menü
Makkaroni G1
mit einer Käsesauce M,Sel
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Vegetarisches Sojaschnitzel
Ei,G1,Sel,So
mit Paprikasauce Sel
dazu Reis G
und Krautsalat Sen

DGE-Menü
Ravioli Ei,G1,M,Sel
mit einer Ricotta-Spinatfüllung
in Tomaten-Kräuter-
Cremesauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing M,Sen

Kartoffel-Gemüseauflauf Ei,M
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Erbsen
und Romanesco
in Käse-Kräutersauce M,Sel

Menü 2
Vegi

Milchreissuppe G,M
mit Pfirsichkompott

Erbsen-Möhrengemüse
mit Drillingen
dazu Kräuterquark M

Spiralnudeln G1
"Bolognese"
mit Sojahack So
und Gemüsewürfeln Sel

Vegetarischer
Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Buttermöhren M
und Petersilie
dazu Salzkartoffeln

Menü 3

Putenbratwurstscheiben
15,Sel,Sen
in Currysauce 4-Sel
und grüne Bohnen
dazu Kartoffelpüree M

Hühnerfrikassee Ei,M,Sel
mit Spargel, Erbsen
und Reis G

Spiralnudeln G1
"Bolognese" Sel
mit Rindergehacktem
und Gemüsewürfeln Sel

Hühnersuppe
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie,
Lauch
und Reis G

DGE-Menü
Paniierter Seelachs Ei,F,G1
mit Spinatfüllung,
Tomatenrahmsauce M,Sel
und Erbsen "natur"
dazu Salzkartoffeln
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.