



12.KW

Speiseplan vom:

18.03.-22.03.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Penne Nudeln G1
mit Brokkolisauce Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing M,Sen

DGE-Menü
Vollkornreis-Pfanne G
mit Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
in leichter Currysauce Sel

Vegetarische Nuggets Ei,G1,Sel,So
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Salzkartoffeln

Apfel-Lasagne Ei,G1,M
mit Vanillegeschmack, 2
Apfelwürfeln
und einer Zimt-Zucker-Kruste
dazu Kirschsauce 4

Makkaroni-Auflauf G1,M
mit Erbsen,
in Rahmsauce M,Sel

Menü 2

Grießauflauf G,M
mit Erdbeersauce
Vegi

Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel
mit Eblyeinlage G1
und Basilikumstreifen
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Eierspätzle Ei,G1
mit Champignons
in einer Kräuterrahmsauce M,Sel
Vegi

DGE-Menü
Vegetarischer Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit Salzkartoffeln
und Sauce nach Art "Remoulade"
4-Ei,M,Sel,Sen
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Hähnchengeschnetzeltes Sel
und Möhren
dazu Kartoffeln

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen
mit Kräuterrahmsauce M,Sel
und Rotkohl
dazu Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Hähnchenbrust
mit Bratensauce Sel
und Salzkartoffeln
dazu Gurkensalat Sen

Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch dazu eine
Putenbockwurst 15-Sel,Sen

DGE-Menü
Ragout vom Lachs F
in Kräuterrahm M,Sel
und Penne G1
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing M,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)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.