



16.KW

Speiseplan vom:

15.04.-19.04.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Ebly-Brokkolipfanne G1,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
Zucchiniintopf 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

Grünkohl Sel,Sen
"Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln

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
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)Nitritölsalz
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.