



17. KW

Speiseplan vom 22.04.-26.04.2024

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"  
und Gurkensalat Sen

überbackene vegetar.  
Maultaschen Ei,G1,M,Sel  
gefüllt mit Kartoffeln,  
Karotten, Zwiebeln  
in einer Kräutersauce M,Sel

Menü 2

Karottencremesuppe M,Sel  
mit Kartoffeln  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Vegetarisches Schnitzel  
G1,Sel,Ei, M,So  
in Rahmsauce Sel,M  
mit Möhren  
und Kartoffelpüree M  
**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,M  
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  
dazu ein Stück Baguette G1



**DGE-Menü**  
Panierter 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)Nitritökelsalz  
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.