



18. KW Speiseplan vom: 29.04. - 03.05.2024

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

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Möhren
und Kräutersauce Sel
dazu Salzkartoffeln

Menü 2

Grießauflauf M
mit Zimt und Zuckerkruste
dazu Mandarinenkompott
Vegi

Erbsen-Möhrengemüse
mit Drillingen
dazu Kräuterquark M
Vegi

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

Fischfrikadelle F,G1,Ei
mit Remoulade Ei,M,Sen,Sen
dazu Kartoffelpüree M
und Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

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

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

DGE-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Erbsen und Reis G
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Dessert

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.

Tag der Arbeit