



Änderungen vorbehalten

19.KW

Speiseplan vom:

06.05.-10.05.2024

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
dazu Gurkensalat Sen

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

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

Menü 2

Gratinierter
Blumenkohl-Auflauf M,Sel
mit Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing M,Sen
Vegi

Gebratene Gnocchi Ei,G1
mit Tomaten-Basilikum-
Mozzarella-Sauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing M,Sen
Vegi

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

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

Menü 3

Hähnchengeschnetzeltes Sel
und Möhren
dazu Kartoffeln



Putenfrikadelle Ei,G1,Sen
mit Kräuterrahmsauce M,Sel
und Rotkohl 4
dazu Kartoffelpüree M



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



**Christi
Himmelfahrt**

DGE-Menü

Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit Rahmspinat M,Sel
und Sauce nach Art "Remoulade"
4-Ei,M,Sel,Sen
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.