



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.