



Änderungen vorbehalten

20.KW

Speiseplan vom:

13.05.-17.05.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Tomatisiertes Gemüseragout
Sel
mit Paprika, Zucchini
und Vollkornreis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel,So

DGE-Menü

Penne G1
"Napoli" M,Sel
mit Tomaten-Mozzarella-Sauce
M,Sel
und Basilikum

DGE-Menü

Vegetar. Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu ein Stück Baguette G1

Pasta "Tricolore" 2-G1
mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel

Menü 2

Vegetarische Frikadelle G1,Ei,Sel
mit Kräuterrahmsauce M,Sel
dazu Rotkohl 4
und Kartoffeln
Vegi

Vegetarisches Gulasch
aus Paprika und Erbsen
in vegetarischer Bratensauce
dazu Kartoffeln Sel
und Gurkensalat Sen
Vegi

Penne G1
"Carbonara" Ei,M,Sel
Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen
in einer Käserahmsauce M,Sel

Karotten Sel,Sen
"Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
dazu vegetarische Nuggets
Ei,G1,Sel,So
Vegi

Fischfrikadelle Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Salzkartoffeln
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Zarte Hähnchenbrust
in Rahmbratensauce M,Sel
und Möhren
dazu Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Gulasch "Ungarisch" Sel
mit Hähnchenwürfeln, Paprika
in Bratensauce Sel
dazu Kartoffeln
und Gurkensalat Sen

Spaghetti G1
"Bolognese"
vom Rindergehacktem
in Tomatensauce Sel
mit feinen Gemüsewürfeln Sel
(Karotte, Sellerie, Lauch)

Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen
dazu ein Stück Baguette G1

DGE-Menü
Matjes F
mit einer Apfel-
Gurkenstippe M,Sel
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Dessert

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

DGE-Dessert

Rohkost ungeschnitten

DGE-Dessert

Stückobst der Saison

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.