



Änderungen vorbehalten

29.KW

Speiseplan vom:

15.07.-19.07.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Zartweizen-Gemüsepfanne G1,Sel
mit Karottenscheiben
und Erbsen
dazu Basilikum-Rahmsauce M,Sel

Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel
und Röstzwiebeln

DGE-Menü

Weißer Bohneneintopf
mit Kartoffelwürfeln
und Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel
mit Quark-Dip M
und Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Spiralnudeln G1
"Napoli"
mit Tomatenragout Sel
dazu Gurkensalat Sen

Menü 2

Currywurst 4,15-Sel,Sen
von der Pute
mit Kartoffelpüree M
dazu Krautsalat Sen



DGE-Menü
Gyros vom Hähnchen
dazu Reis G
mit Tzatziki M
und Gurkensalat Sen



Gulasch Sel
vom Hähnchen
mit Buttererbsen M
dazu Makkaroni G1



Buchstabensuppe
mit Möhren, Lauch, Sellerie Sel
dazu eine Geflügelbockwurst
15,Sel,Sen
und ein Stück Baguette G1



DGE-Menü
Penne G1
mit einer Tomaten-
Thunfischsauce, F,Sel
Kräutern und Zucchiniwürfeln



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.