



30.KW

Speiseplan vom:

22.07.-26.07.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü

Ebly-Brokkolipfanne G1,Sel
mit Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü

Reis G
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
Karotten, Lauch, Sellerie
und Blattsalat
mit Cocktaildressing 4-M,Sen,Ei

DGE-Menü

Italienischer
Vollkorn-Nudel- G1,G2
Zucchini-Eintopf Sel

DGE-Menü

Möhrengemüse "Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
und vegetarischem Sojaschnitzel
Ei,G1,Sel,Sen,So

Spätzle Ei,G1
mit Karotten
und Sahnesauce M,Sel

Menü 2

Ungarisches Wurstgulasch Sel
vom Hähnchen
mit Paprika
und Rotkohl
dazu Salzkartoffeln



Hähnchenbrust
in Rahmsauce M,Sel
und Mischgemüse
aus Erbsen und Möhren
dazu Salzkartoffeln



Chicken Drums Ei,G1
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Salzkartoffeln



Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen



DGE-Menü
Penne G1
mit Lachsragout F
in Tomatensauce, Sel
Erbsen und Kräutern
Gericht kann Gräten enthalten



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.