



31. KW

Speiseplan vom 29.07.-02.08.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	Blumenkohl in einer Käserahmsauce M,Sel dazu Salzkartoffeln	DGE-Menü Eierspätzle Ei,G1 mit einer gerahmten Champignonsauce M,Sel mit Gartenkräutern dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Rührei Ei mit Rahmspinat M,Sel und Petersilienkartoffeln	Spiralnudeln G1 mit Tomatensauce Sel "Napoli" und Gurkensalat Sen	überbackene vegetar. Maultaschen Ei,G1,M,Sel gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln in einer Kräutersauce M,Sel
Menü 2	DGE-Menü Hähnchenbrust in Bratensauce Sel mit Blumenkohl dazu Hörnchennudeln	Geflügelbratwurst 15 - Sel,Sen (vom Hähnchen und der Pute) in Currysauce 4-Sel dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen	DGE-Menü Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Erbsen und Vollkornreis G	DGE-Menü Bunter Bohneneintopf Sel mit weißen, roten, grünen Bohnen, Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1 Vegi	DGE-Menü Paniertes Seelachs Ei,F,G1 mit Spinatfüllung, Tomatenrahmsauce M,Sel und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten
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)Nitritökelsalz
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.