



Änderungen vorbehalten

33.KW

Speiseplan vom:

12.08.-16.08.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Penne Nudeln G1
mit Brokkolisauce Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurd dressing 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

DGE-Menü
Vegetarischer Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Makkaroni-Auflauf G1,M
mit Erbsen,
in Rahmsauce M,Sel

Menü 2

Chicken Wings
mit Salzkartoffeln
Erbsengemüse
und Ketchup



Chicken Nuggets G1,Ei
mit süß saurer Sauce 4,Sel
dazu Reis G
und Gurkensalat Sen



DGE-Menü
Hähnchenbrust Sen
mit Bratensauce Sel
dazu Salzkartoffeln
und Gurkensalat Sen



Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch dazu eine
Putenbockwurst 15-Sel,Sen



DGE-Menü
Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit Rahmspinat M,Sel
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)Nitritpökelsatz
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.