



34.KW

Speiseplan vom:

19.08.-23.08.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

**"PASTA-BUFFET"**

Menü 1  
Veggi

**DGE-Menü**  
Tomatisiertes Gemüseragout  
Sel  
mit Erbsen und Möhren  
dazu 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  
dazu Gurkensalat Sen


**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

Vegetarisches  
Schnitzel mit Rahmsauce  
Ei,G1,M,Sel  
und Möhren  
dazu Kartoffelpüree M  
**Veggi**

Vegetarisches Gulasch  
aus Paprika und Zucchini  
dazu Reis G  
und Gurkensalat Sen  
**Veggi**

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

Spinat-Käsestäbchen  
gebacken mit Panade Ei,G1,M  
dazu Kartoffelpüree M  
und Kräuter-Sahnesauce Sel,M


Fischstäbchen 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 Reis  
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

**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.