



Änderungen vorbehalten

35.KW

Speiseplan vom:

26.08.-30.08.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Penne G1
mit einer fruchtigen
Tomaten-Basilikumsauce Sel
dazu grüner Salat
mit Joghurtdressing M,Sen

DGE-Menü
Vollkorn-Penne G1,G2
mit Spinat-Käsecreme M,Sel
dazu Blattsalat
mit Cocktaildressing Ei,M,4,Sen

DGE-Menü
Vegetarischer Eintopf
von roten Linsen G,Sel
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1

Vegetar. Kartoffelcremesuppe M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Gebackener Reisauflauf Ei,G,M
mit Zimt, Zucker
an Erdbeersauce

Menü 2

Spinat-Käse-Sticks M,G1,Ei
dazu Salzkartoffeln,
mit Kräuterquark M
und Battsalat

Feine Gemüseauswahl
(Möhren, Mais und Blumenkohl)
mit Sauce á la Hollandaise Ei,M,Sel
und Kräuter-Kartoffelpüree M
Vegi

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Kartoffelpüree M
Vegi

Kartoffelcremesuppe M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen

Fischfrikadelle Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Kartoffelpüree M
und Dill-Dip M,Sel
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten



Menü 3

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen
in Kräuterrahmsauce M,Sel
mit Erbsen-Möhrengemüse
dazu Salzkartoffeln

Chicken Nuggets Ei,G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
und Erbsen
dazu Reis G

Hähnchenschnitzel
mit Rahmsauce M
dazu Salzkartoffeln
und Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Geschnetzeltes
von der Hähnchenbrust Sel
in Bratensauce Sel
und Spätzle Ei,G1
dazu grüner Salat
mit Essig-Öl-Dressing Ser

DGE-Menü
Ragout vom Lachs F
in Tomatensauce Sel
mit Erbsen natur
und Vollkornreis
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)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.