



Änderungen vorbehalten

36.KW

Speiseplan vom:

02.09.-06.09.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

Zartweizen-Gemüsepfanne G1,Sel  
mit Karottenscheiben  
und Erbsen  
dazu Basilikum-Rahmsauce M,Sel

Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel  
und Röstzwiebeln

**DGE-Menü**

Weißer Bohneneintopf  
mit Kartoffelwürfeln  
und Wurzelgemüse  
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot  
G1,G2

**DGE-Menü**

Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel  
mit Quark-Dip M  
und Salzkartoffeln  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Spiralnudeln G1  
"Napoli"  
mit Tomatenragout Sel  
dazu Gurkensalat Sen

Menü 2

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1  
mit Käserahmsauce M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen  
**Vegi**

2 Reibekuchen Ei,G1,M  
mit Apfelmus  
**Vegi**

Hörnchennudeln Ei,G1  
mit Brokkoliröschen  
dazu Rahmsauce M,Sel  
**Vegi**

Kohlrabi-Eintopf  
mit Rahm, Petersilie M  
Kartoffeln und Suppengemüse Sel  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Seelachs "natur" F  
in Senf-Dillrahmsauce M,Sel,Sen  
und Kartoffeln  
dazu Blattsalat  
und Joghurt-Dressing M,Sen  
Gericht kann Gräten enthe



Menü 3

Currywurst 4,15-Sel,Sen  
von der Pute  
mit Kartoffelpüree M  
dazu Krautsalat Sen



**DGE-Menü**  
Gyros vom Hähnchen  
dazu Reis G  
mit Tzatziki M  
und Gurkensalat Sen



Gulasch Sel  
vom Hähnchen  
mit Buttermöhren M  
dazu Makkaroni G1



Kohlrabi-Eintopf  
mit Rahm, Petersilie M  
Kartoffeln und Suppengemüse Sel  
mit Gehacktem vom Rind  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**



**DGE-Menü**  
Penne G1  
mit einer Tomaten-  
Thunfischsauce, F,Sel  
Kräutern und Zucchiniwürfeln



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.