

38.KW

Speiseplan vom:

18.09.-22.09.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

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

DGE-Menü
Panierte Gemüsefrikadelle
Ei,G1,Sel
mit Tomatensauce Sel
und Vollkornreis G
dazu Gurkensalat Sen

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

DGE-Menü
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

Vegetarisches
Sojaschnitzel Ei,G1,Sel,So
mit Erbsen in Rahm M,Sel
dazu Salzkartoffeln
Vegi

Blumenkohlcremesuppe M,Sel
mit Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1
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

Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit Tomatensauce Sel
und Kartoffeln
dazu Möhrensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten



Menü 3

Hackbällchen Ei,G1
"Königsberger"
von der Pute
in Rahmsauce M,Sel
mit Erbsen-Möhrengemüse
dazu Reis G



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



Putenoberkeule
in Rahmsauce M,Sel
dazu Kartoffeln
und Gurkensalat Sen



Geschnetzeltes
von der Hähnchenbrust Sel
in Rahmsauce M,Sel
und Champignons
dazu Reis G



DGE-Menü
Seelachswürfel "natur" F
in Senfsauce Sel,Sen
und Kartoffeln
dazu Möhrensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten



Dessert

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

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)Nitropökelsalz

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.