



39.KW

Speiseplan vom:

25.09.-29.09.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Zartweizen-Gemüsepfanne G,Sel
mit Brokkoli, Karottenscheiben
Blumenkohl 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
Vegetar. Chili sin Carne
mit Sojahack, G3,Sel,So
Mais, Bohnen und Paprika
dazu Reis G

Spiralnudeln G1
"Napoli"
mit Tomatenragout Sel
dazu Gurkensalat Sen

Menü 2

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1
mit Tomaten-Paprika-
Rahmsauce M,Sel
Vegi

Veggie-Schnitzel Ei,G1,Sel,So
mit Blumenkohl
und einer Käse-Rahmsauce M,Sel
dazu Salzkartoffeln
Vegi

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

Vegetarische Gemüsecremesuppe
M,Sel
mit Kartoffeln, Blumenkohl,
Karotten und Brokkoli
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Fischfrikadelle Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Salzkartoffeln
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Hähnchengulasch Sel
mit Paprika, Zwiebeln
in Rahmsauce M,Sel
und Reis G

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

Putenhackbällchen Ei,G1
in fruchtiger Tomatensauce Sel
dazu Kartoffeln
und ein gemischter Salat

Gemüsecremesuppe M,Sel
mit Kartoffeln, Blumenkohl,
Karotten und Brokkoli
dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen

DGE-Menü
Matjes F
mit einer Apfel-
Gurkenstippe M,Sel
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

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)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.