



40.KW

Speiseplan vom:

02.10.-06.10.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Ebly-Gemüsepfanne G, Sel
mit Brokkoli, Karotten,
Blumenkohl und Mais
dazu Tomatencremesauce M, Sel

DGE-Menü
Italienischer Vollkorn-Nudel-
Gemüse Eintopf G1, G2, Sel
mit Zucchini, Aubergine,
Tomate, Erbsen und Bohnen

DGE-Menü
Vegetar. Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln Sel, Sen
dazu ein Stück Baguette G1

Nudeln G1
mit Tomatensauce Sel
dazu Gurkenrahmsalat Ei, G1, M, Sen

Menü 2

Ungarisches Wurstgulasch sel
vom Hähnchen
mit Paprika und Mais
dazu Salzkartoffeln

Penne Bolognese G1, Sel
mit Rindergehacktem
und feinen Gemüsewürfeln sel

Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch,
Kartoffelwürfeln Sel, Sen
und einer Rinderbockwurst
15-Sel, Sen

DGE-Menü
Vollkornnudeln G1, G2
mit Thunfisch-Tomatensauce
F, Sel
dazu Gurkenrahmsalat Ei, G1, M, Sen

**Tag der
Deutschen Einheit**

Menü 3

Panierter Seelachs Ei, F, G1
dazu eine leichte Senfsauce
M, Sel, Sen
mit Reis G
und Gurkenrahmsalat Ei, G1, M, Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Dessert

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.