



48. KW

Speiseplan vom 27.11.-01.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Vollkornfrikadelle Ei,G1,G2,Sel,So
mit Rahmblumenkohl M,Sel
dazu Kartoffeln

DGE-Menü
Eierspätzle Ei,G1
mit einer gerahmten
Champignonsauce M,Sel
mit Gartenkräutern

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Petersilienkartoffeln

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

überbackene vegetar.
Maultaschen Ei,G1,M,Sel
gefüllt mit Kartoffeln,
Karotten, Zwiebeln
in einer Kräutersauce M,Sel

Menü 2

Tomatenrahmsuppe M,Sel
mit Fadennudeln G1
und geriebenen Mozzarella M
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Karottencremesuppe M,Sel
mit Kartoffeln
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Spiralnudeln G1
mit Tomatensauce Sel
"Napoli"
Vegi

Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel
mit Karotten, Lauch und Sellerie
und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Spaghetti G1
"Carbonara"
Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen
in einer Käsesauce M,Sel

Menü 3

DGE-Menü
Hähnchenbrust
in Bratensauce Sel
mit Blumenkohl
dazu Salzkartoffeln



Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Champignonsauce Sel
dazu Kartoffelpüree M
und Blattsalat
mit Kräutercremedressing M,Sen



DGE-Menü
Hähnchengulasch
in Rahmsauce M,Sel
mit Vollkornreis G
dazu Blattsalat
mit Cocktaildressing 4-M,Sen



Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel
mit Karotten, Lauch
und Sellerie, Kartoffelwürfeln
und Geflügelwiener 15-Sel,Sen
von der Pute



DGE-Menü
Fischstäbchen Ei,F,G1
mit Salzkartoffeln
und Remoulade Ei,M,Sel,Sen
dazu Gurkensalat 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)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.