



49. KW

Speiseplan vom:

04.12. - 08.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Rote Linsensuppe Sel
mit Kichererbsen, Möhren,
Tomaten und Kartoffelwürfeln
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

DGE-Menü
Makkaroni G1
mit einer Käsesauce M,Sel
dazu grüner Salat
mit Joghurdressing M,Sen

DGE-Menü
Vegetarisches Sojaschnitzel
Ei,G1,Sel,So
mit Paprikasauce Sel
dazu Salzkartoffeln
und Gurkenrahmsalat M,Sen

DGE-Menü
Penne G1
mit Tomaten-
Rahmsauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Kartoffel-Gemüseauflauf Ei,M
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
in Käse-Kräutersauce M,Sel

Menü 2

Nudeln G1
mit Blattspinat
in Rahm M,Sel
dazu grüner Salat
mit Essig-Öl-Dressing Sen
Vegi

Ebly-Gemüsepfanne G1,Sel
mit Drillingen
dazu Kräuterquark M
Vegi

Spiralnudeln G1
"Bolognese"
mit Sojahack So
und Gemüswürfeln Sel
Vegi

Vegetarischer
Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

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

Menü 3

Putenbratwurstscheiben
15,Sel,Sen
in Currysauce 4-Sel
dazu Kartoffelpüree M

Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
und Möhrengemüse
dazu Salzkartoffeln

Spiralnudeln G1
"Bolognese" sel
mit Rindergehacktem
und Gemüswürfeln sel

Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen

DGE-Menü
Ragout vom Lachs F
in einer hellen Currysauce
4-M,Sel
mit Möhrenstreifen und Erbsen
dazu Reis G
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)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.