



50.KW

Speiseplan vom:

11.12.-15.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Penne Nudeln G1
mit Brokkolisauce Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurdressing M,Sen

DGE-Menü
Vollkornreis-Pfanne G
mit Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
in leichter Currysauce Sel

Veganes Schnitzel G1,Sel,So
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Kartoffeln

Kaiserschmarrn Ei,G1,M
mit Apfelmus

Makkaroni-Gemüse-Quiche
Ei,G1,M,Sel
mit Erbsen, Karotten
und Kräutern
mit Ei Ei
und geriebenen Käse M

Menü 2
Vegi

Minestrone
tomatisierte Gemüsesuppe
mit Bohnen, Karotten,
Lauch, Sellerie Sel
und Fadennudeln G1

Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel
mit Ebleyeinlage G1
und Basilikumstreifen
dazu ein Stück Baguette G1

Eierspätzle Ei,G1
mit Champignons
in einer Kräuterrahmsauce M,Sel

DGE-Menü
Vegetarischer Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Wirsinggemüse Sel
"Bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln
dazu eine vegetarische
Getreidefrikadelle Ei,G1,M,Sel,So

Menü 3

Chicken-Nuggets Ei,G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
dazu Reis
und Blattsalat
mit Senfdressing M,Sen

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen
mit Kräuterrahmsauce M,Sel
und Rotkohl
dazu Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Hähnchenbrust
mit Bratensauce Sel
und Reis G
dazu Gurkensalat Sen

Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch dazu eine
Putenbockwurst 15-Sel,Sen

DGE-Menü
Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit Tomatenrahmsauce M,Sel
und Erbsen "natur"
dazu Salzkartoffeln
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.