



51.KW

Speiseplan vom:

18.12.-22.12.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch
"PASTA-BUFFET"

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Tomatisiertes Gemüse ragout
Sel
mit Paprika, Zucchini
und Vollkornreis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel

DGE-Menü
Penne G1
"Napolì" M,Sel
mit Tomaten-Mozzarella sauce M,Sel
und Basilikum
dazu Gurkensalat Sen

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

Pasta "Tricolore" 2-G1
mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel

Menü 2

Gratinierter
Blumenkohl-Auflauf M,Sel
mit Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Joghurt dressing M,Sen
Vegi

Vegetarisches Sel
Chili sin Carne
mit Quinoa, Bohnen, Mais,
Paprika und Kartoffelwürfeln
Vegi

Penne G1
"Carbonara" Ei,M,Sel
Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen
in einer Käserahmsauce M,Sel

Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen

DGE-Menü
Lachsragout F
in Tomatensauce Sel
mit Erbsen
dazu Penne G1
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Hähnchenstreifen
mit Paprika-
Tomatensauce Sel
dazu Kartoffeln
und Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Gulasch "Ungarisch" Sel
mit Hähnchenwürfeln, Paprika
in Bratensauce Sel
dazu Kartoffeln
und Krautsalat Sen

Spaghetti G1
"Bolognese"
vom Rindergehacktem
in Tomatensauce Sel
mit feinen Gemüsewürfeln Sel
(Karotte, Sellerie, Lauch)

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.