



04.KW

Speiseplan vom:

24.01.-28.01.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Penne Nudeln G1
"Napoli"
mit Tomatensauce
dazu Eisbergsalat
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

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

Apfel-Lasagne Ei,G1,M
mit Vanillegeschmack, 2
Apfelwürfeln
und einer Zimt-Zucker-Kruste
dazu Kirschsauc 4

Blumenkohl in Rahm M,Sel
dazu Petersilienkartoffeln
und ein Gurkensalat Sen

Gemüsebratling Ei,G1,Sel
aus Brokkoli und Haferflocken
mit buntem Gemüseragout Sel
und Schwenkkartoffeln

Menü 2
Vegi

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

Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel
mit Eblyeinlage G1
und Basilikumstreifen
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Nudeln G1
mit Blattspinat
dazu ein Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

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

Bunte Reispfanne G,Sel
mit Süßkartoffel, Erbsen,
Blumenkohl und Brokkoli
dazu eine Kräuter-Sahnesauce
M,Sel

Menü 3

Wurstgulasch Sel
von der Pute
mit Zwiebeln, Paprika
und Mais
dazu Reis G

Penne-Nudeln G1
"Carbonara" Ei,M,Sel
mit feinen
Putenschinkenwürfeln 15
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Bratwurst 15-Sel,Sen
von der Pute
mit Bratensauce Sel
und Sauerkraut
dazu Kartoffelpüree M

Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch dazu eine
Putenbockwurst, 15-Sel,Sen
und ein Stück Baguette G1

DGE-Menü
Fisch-Nuggets aus Seelachs Ei,F,G1
mit Süß-Sauer-Sauce 4-Sel
und Salzkartoffeln
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Dessert

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

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.