



05.KW

Speiseplan vom:

31.01.-04.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Italienisches Tofu-
Gemüseragout Sel,So
aus Oliven, Zucchini
und Bohnen dazu Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M
mit Zwiebelsauce M,Sel
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

DGE-Menü
"Bohnen untereinander" Sel
aus Bohnen und Kartoffeln
dazu eine vegetarische
Getreidefrikadelle Ei,G1,Sel,So

"Bami Goreng"
Bandnudeln G1
mit asiatischem Wokgemüse
aus Karotten, Sellerie, Porree,
Wasserkastanien, Morcheln,
Shiitake und Sojasprossen
und Currysauce Sel

Menü 2
Vegi

Makkaroni G1
mit Brokkoli-
Rahmsauce M,Sel
dazu einen kleinen Salat
mit Joghurt-Dressing
Ei,G1,M,Sen

Spinat-Lasagne Ei,G1,M,Sel
mit Käse M
überbacken
dazu Tomatensauce Sel

Paniertes Tofuschnitzel Ei,G1,Sel,So
dazu eine Kartoffel-
Gemüsepfanne
aus Zucchini, Aubergine, Paprika
und Tomatensauce Sel

Pasta "Tricolore" 2-G1
mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

Graupensuppe G
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Sellerie
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Menü 3

Putenbratwurst 15-Sel,Sen
mit Paprikagemüse Sel
dazu Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Chicken Nuggets Ei,G1
mit Süß-Saurer Sauce 4-Sel
und Kartoffeln
dazu Krautsalat Sen

Hähnchengeschnetzeltes
in Rahmsauce M,Sel
mit Möhregemüse "natur"
und Salzkartoffeln

Gyros vom Hähnchen
mit Reis G
dazu Tzatziki M
und Krautsalat Sen

DGE-Menü
Penne G1
mit einer Kräuterrahmsauce M,Sel
aus geräuchertem Salm
und Salmwürfeln F
dazu Gurkensalat Sen

Dessert

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

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
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.