



07.KW

Speiseplan vom:

14.02.-18.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1
mit Tomaten-Paprika-
Rahmsauce M,Sel
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Makkaroni-Kürbisauf
Ei,G1,M,Sel
mit Karottenwürfeln,
Kürbiskernen
und Gouda überbacken M

DGE-Menü
Weißer Bohneneintopf
mit Kartoffelwürfeln
und Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot
G1,G2

Vegetar. Chili con Carne
mit Sojahack, So,G3,Sel
Mais, Bohnen und Paprika
dazu Reis G

Möhren-Kartoffelgemüse Sel,Sen
"Bürgerlich"
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

Menü 2
Vegi

Veganer, paniertes Backfisch
4-Ei,G1,Sel,So
aus Soja
dazu Salzkartoffeln
und Gurkensalat Sen

Feine Gemüseauswahl
(Möhren, Mais und Blumenkohl)
mit Sauce á la Hollandaise
Ei,M,Sel
und Kräuter-Kartoffelpüree M

Hörnchennudeln Ei,G1
mit Brokkoliröschen
dazu Rahmsauce M,Sel
und Eisbergsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

DGE-Menü
Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Veggie-Frikadelle
Ei,G1,M,Sel,So
mit gerahmten Leipziger Allerlei
(aus Möhren, Erbsen und Spargel)
M,Sel
und Salzkartoffeln

Menü 3

DGE-Menü
Putenroulade
gefüllt mit Brokkoli
dazu Rahmsauce M,Sel
und Kartoffelpüree M

Mini-Hackbällchen Ei,G1,Sen
vom Hähnchen
mit Rahmsauce M,Sel
und Schwenkkartoffeln
dazu Karottensalat Sen

Spiralnudeln G1
"Bolognese"
mit Rinderhackfleisch
und Gemüswürfel Sel

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch dazu Putenbockwurst
15-Sel,Sen
und ein Stück Fladenbrot G1,Ses

DGE-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Risi-Bisi Reis G
(Erbsen-Reis)
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

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.