



08.KW

Speiseplan vom:

21.02.-25.02.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Kartoffelauflauf Ei,M,Sel  
mit Marktgemüse aus Erbsen,  
Karotten (gelb, orange) und  
Brokkoli überbacken mit Käse, M  
dazu Schnittlauchsauce M,Sel

**DGE-Menü**  
Schupfnudel-Pfanne Ei,G1  
mit Erbsen, Champignons,  
gelben Möhren und Brokkoli  
dazu eine Sahnesauce M,Sel  
und ein Salat mit Senfdressing  
Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
Italienischer Vollkorn-Nudel-  
Gemüse Eintopf G1,G2,Sel  
mit Zucchini, Aubergine,  
Tomate, Erbsen und Bohnen

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

Nudeln G1  
mit Erbsen, Mais, Möhren  
in einer fruchtigen  
Currysauce 4-Sel

Menü 2  
Vegi

Ebly-Gemüsepfanne G,Sel  
mit Brokkoli, Karotten,  
Blumenkohl und Mais  
dazu Tomatencremesauce M,Sel

Grünkohl Sel  
"bürgerlich"  
mit Kartoffelwürfeln  
und Gemüsebrunaise Sel

Vegetarisches  
Gemüse-Curry Sel  
mit Kokosmilch,  
Blumenkohl, Karotte,  
Erbsen, Mais und Bohnen  
dazu Reis G

Penne Nudeln G1  
mit "Bololinse" roter Linsen-  
Gemüse-Bolognese Sel  
aus Quinoa, Karotten,  
Lauch, Sellerie

Blumenkohl in Rahm M,Sel  
mit Petersilienkartoffeln  
dazu grüner Salat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Menü 3

Mageres Hähnchengulasch Sel  
"Hawaii"  
mit Ananasstücken  
dazu Reis G

Bratwurstschnecke 15-Sel,Sen  
vom Hähnchen  
mit Bratensauce, Sel  
Salzkartoffeln  
und Rahmerbsen M,Sel

Chicken-Nuggets Ei,G1  
und Süß-Saure Sauce 4-Sel  
dazu Kartoffeln  
und Gurkensalat Sen

Hühnerfrikassee M,Sel  
mit Spargel, Erbsen  
und Champignons  
dazu Reis G

**DGE-Menü**  
Panierter Seelachs Ei,F,G1  
mit einer hellen Currysauce 4-M,Sel  
mit Reis G  
dazu grüner Salat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen  
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  
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.