



13. KW

Speiseplan vom 27.03.-31.03.2023

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	Veggie-Nuggets Ei,G1,Sel,So mit Käse-Kräuter-Sauce M,Sel dazu Kartoffeln	DGE-Menü Eierspätzle Ei,G1 mit einer gerahmten Champignonsauce M,Sel mit Gartenkräutern	Rührei Ei mit Rahmspinat M,Sel und Petersilienkartoffeln	DGE-Menü Vollkorn-Nudeln G1,G2 mit Brokkoli-Käsecremesauce M,Sel	überbackene vegetar. Maultaschen Ei,G1,M,Sel gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln in einer Kräutersauce M,Sel
Menü 2	Tomatenrahmsuppe M,Sel mit Fadennudeln G1 und geriebenen Mozzarella M dazu ein Stück Baguette G1 Vegi	Karottencremesuppe M,Sel mit Kartoffeln dazu ein Stück Baguette G1 Vegi	Spiralnudeln G1 mit Tomatensauce Sel "Napoli" Vegi	Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel mit Karotten, Lauch und Sellerie und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1 Vegi	Panierter Seelachs Ei,F,G1 mit Tomatensauce Sel und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Sen Gericht kann Gräten enthalten
Menü 3	DGE-Menü Hähnchenbrust in Rahmsauce M,Sel mit Erbsen dazu Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel Ei,G1 mit Pusztasauce 4-Sel aus Paprika, Zwiebeln und Mais dazu Reis G	DGE-Menü Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel mit Karotten, Lauch und Sellerie, Kartoffelwürfeln und Geflügelwiener 15-Sel,Sen von der Pute	DGE-Menü Lachsragout F in heller Kräutersauce M,Sel mit Erbsen und Reis G dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sel Gericht kann Gräten enthalten
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)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.