



14. KW

Speiseplan vom:

03.04. - 07.04.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

Rote Linsensuppe Sel  
mit Kichererbsen, Möhren,  
Tomaten und Kartoffelwürfeln  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot  
G1,G2

**DGE-Menü**

Makkaroni G1  
mit einer Käsesauce M,Sel  
dazu ein Salat  
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**

Brokkoli-Tarteletts Ei,G1,Sel  
mit Käse-Kräutersauce M,Sel  
dazu Salzkartoffeln

**DGE-Menü**

Penne G1  
mit Tomaten-  
Rahmsauce M,Sel

Menü 2

Putenbratwurstscheiben  
15,Sel,Sen  
in Currysauce 4-Sel  
dazu Kartoffelpüree M

Hähnchenschnitzel Ei,G1  
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel  
und Karotten  
dazu Kartoffelpüree M

Spiralnudeln G1  
"Bolognese" Sel  
mit Rindergehacktem  
und Gemüsewürfeln Sel

Schnibbelbohneintopf Sen  
mit Suppengemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie und Lauch  
und Kartoffelwürfeln  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen

**Karfreitag**

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 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.