



15.KW

Speiseplan vom:

10.04.-14.04.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel
mit Eblyeinlage G1
und Basilikumstreifen
dazu 1/2 Scheibe
Vollkornbrot G1,G2

Veganes Schnitzel G1,Sel,So
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Kartoffeln

DGE-Menü
Vegetarischer Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Reis G
mit Süßkartoffeln, Erbsen,
Blumenkohl und Brokkoli
in Kräuter-Sahnesauce M,Sel

Menü 2

Ostermontag

Hähnchenschnitzel Ei,G1
mit Kräuterrahmsauce M,Sel
und Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Chicken-Nuggets Ei,G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
dazu Reis G
und Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch dazu eine
Putenbockwurst 15-Sel,Sen

DGE-Menü
Penne G1
mit einer Kräutersahnesauce M,Sel
und Lachswürfeln F
dazu Gurkensalat Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Dessert

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.