



16.KW

Speiseplan vom:

17.04.-21.04.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

Tomatisiertes Gemüse ragout  
Sel  
mit Paprika, Mais,  
Aubergine, Zucchini  
und Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M  
mit Bratensauce Sel

**DGE-Menü**

Vollkorn-Pennnudeln G1,G2  
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel

Pasta "Tricolore" 2-G1  
mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel

Süßer Vanille-Nudel-  
Auflauf Ei,G1,M  
mit heißen Erdbeeren

Menü 2  
Vegi

Spaghettiauflauf G1,Sel  
mit Tomaten, Erbsen  
und Petersilie  
und geriebenen Käse M  
überbacken

Vegetarisches Sel  
Chili con Carne  
mit Quinoa, Bohnen, Mais,  
Paprika und Kartoffelwürfeln

Makkaroni G1  
mit Brokkoli-  
Rahmsauce M,Sel

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

Karotten Sel,Sen  
"Bürgerlich"  
mit Kartoffelwürfeln  
dazu vegetarische Nuggets  
Ei,G1,Sel

Menü 3

Penne G1  
"Bolognese"  
vom Rinderhacktem  
in Tomatensauce Sel  
mit feinen Gemüsewürfeln Sel  
(Karotte, Sellerie, Lauch)

**DGE-Menü**

Gulasch "Ungarisch" Sel  
mit Hähnchenwürfeln, Paprika  
in Tomaten-Bratensauce Sel  
dazu Kartoffeln  
und Krautsalat Sen

Chicken-Finger Ei,G1  
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel  
und Kartoffelpüree M

Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch  
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
dazu eine Putenbockwurst  
15-Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Nudeln G1  
mit Thunfisch-Bolognese F  
in Tomatensauce Sel  
dazu Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing Sen

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.