



23. KW

Speiseplan vom

06.06.-10.06.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Tofu-Gemüse-Curry M,Sel,So  
(Blumenkohl, Karotten,  
Erbsen und Kichererbsen)  
dazu Reis G

Asiatische Nudelsuppe G1,Sel  
mit Kokosmilch  
und Gemüse  
aus Karotten, Sellerie,  
Lauch, Erbsen, Edamame  
und Sprossen

**DGE-Menü**  
Vollkorn-Nudeln G1,G2  
mit Brokkoli-Käsecremesauce  
M,Sel  
dazu Möhrensalat Sen

überbackene vegetar.  
Maultaschen Ei,G1,M,Sel  
gefüllt mit Kartoffeln,  
Karotten, Zwiebeln  
in einer Kräutersauce M,Sel

Menü 2

Karottencremesuppe M,Sel  
mit Kartoffeln  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Petersilienkartoffeln  
**Vegi**

Vegetarische Gemüsekugeln  
Ei,G1,Sel  
mit Puszta sauce 4-Sel  
aus Paprika, Zwiebeln und Mais  
dazu Salzkartoffeln  
**Vegi**

Fischstäbchen Ei,F,G1  
vom Seelachs  
mit Rahmspinat M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

**Pfingstmontag**

Menü 3

Hähnchenschnitzel Ei,G1  
mit Puszta sauce 4-Sel  
aus Paprika, Zwiebeln und Mais  
dazu Reis G

**DGE-Menü**  
Hähnchengulasch  
in Rahmsauce M,Sel  
mit Salzkartoffeln  
dazu grüner Salat  
mit Cocktailldressing 4-Ei,G1,M,Sen

Frikadelle Ei,G1,Sen  
vom Hähnchen  
mit Rahmkohlrabi M,Sel  
und Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**  
Heringsfilet "Hausfrauenart" F  
mit einer Apfel-Gurken-  
Schmandstippe 4-M,Sel,Sen  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

Dessert

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.