



26.KW

Speiseplan vom:

26.06.-30.06.2023

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Kleine Kartoffeln  
mit Kräuterquark M  
und gemischten Salat  
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
Reis G  
mit "Bololinse" roter Linsen-  
Gemüse-Bolognese Sel  
aus Quinoa, Karotten,  
Lauch, Sellerie

**DGE-Menü**  
Italienischer Vollkorn-Nudel-  
Gemüse Eintopf G1,G2,Sel  
mit Zucchini, Aubergine,  
Tomate, Erbsen und Bohnen

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

Vegetarischer  
Spätzle-Auflauf Ei,G1,M,Sel  
mit Karotten, Erbsen und Zucchini  
in Sahnesauce M,Sel  
mit Käse überbacken M

Menü 2

Penne Bolognese G1,Sel  
mit Rindergehacktem  
und feinen Gemüsewürfeln Sel

Rahmgeschnetztes M,Sel  
vom Hähnchen  
mit Champignons  
dazu Reis G

Ungarisches Wurstgulasch Sel  
vom Hähnchen  
mit Paprika und Mais  
dazu Salzkartoffeln

Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch,  
Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
und einer Rinderbockwurst  
15-Sel,Sen

**DGE-Menü**  
Fischstäbchen Ei,F,G1  
vom Seelachs im Röstimantel  
dazu eine leichte Senfsauce  
M,Sel,Sen  
mit Kartoffeln und Gurkensalat  
Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

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.