



28. KW

Speiseplan vom: 10.07. - 14.07.2023

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> Vegi	<b>DGE-Menü</b> Rote Linsensuppe Sel mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten und Kartoffelwürfeln dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	<b>DGE-Menü</b> Makkaroni G1 mit einer Käsesauce M,Sel dazu ein Salat mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen	<b>DGE-Menü</b> Vegetarisches Sojaschnitzel Ei,G1,Sel,So mit Paprikasauce Sel dazu Salzkartoffeln dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen	<b>DGE-Menü</b> Penne G1 mit Tomaten- Rahmsauce M,Sel	3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M mit Apfelmus
<b>Menü 2</b>	Penne G1 "Bolognese" Sel mit Rindergehacktem und Gemüsewürfeln Sel	Chicken-Nuggets Ei,G1 mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel und Karotten dazu Salzkartoffeln	Putenbratwurstscheiben 15,Sel,Sen in Currysauce 4-Sel dazu Kartoffelpüree M	Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel mit Karotten, Lauch und Sellerie, Kartoffelwürfeln und Geflügelwiener 15-Sel,Sen von der Pute	<b>DGE-Menü</b> Panierter Seelachs Ei,F,G1 mit Rahmgemüse M,Sel dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten
<b>Dessert</b>	<b>DGE-Dessert</b> Stückobst der Saison	<b>DGE-Dessert</b> Stückobst der Saison	<b>DGE-Dessert</b> 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.