



32.KW

Speiseplan vom:

08.08.-12.08.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Penne Nudeln G1
"Napoli"
mit Tomatensauce
dazu Blattsalat
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

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

Apfel-Lasagne Ei,G1,M
mit Vanillegeschmack, 2
Apfelwürfeln
und einer Zimt-Zucker-Kruste
dazu Kirschsauce 4

3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M
mit Apfelmus

Bunte Reispfanne G,Sei
mit Süßkartoffeln, Erbsen,
Blumenkohl und Brokkoli
dazu eine Kräuter-Sahnesauce
M,Sei

Menü 2

Nudeln G1
mit Blattspinat in Rahm M,Sei
dazu ein Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

Vegi

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

Vegi

Fischstäbchen Ei,F,G1
vom Seelachs
mit Salzkartoffeln
und Rahmspinat M,Sei
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Geflügelbratwurst 15-Sei,Sen
(vom Hähnchen und der Pute)
mit Currysauce 4-Sei
dazu Salzkartoffeln
und Blattsalat
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

Hähnchenschnitzel Ei,G1
und Kartoffelpüree M
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
"Chili con Carne" Sei
vom Rind
mit Mexikogemüse
aus Kidneybohnen,
Paprika und Mais
dazu Reis G

Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sei
und Lauch dazu
Hähnchenhackbällchen Ei,G1
und ein Stück Baguette G1

DGE-Menü
Seelachsfilet "natur" F
in Senfsauce Sei,Sen
dazu Salzkartoffeln
und Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Inhaltsstoffe:

G=Getreide G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G7= Hybridstämme M=Milch Ei=Ei So=Soja Sei=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.