



33.KW

Speiseplan vom:

15.08.-19.08.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Italienisches Tofu-
Gemüseragout Sel,So
aus Oliven, Zucchini
und Bohnen dazu Reis G

Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M
mit Bratensauce Sel
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Vollkorn-Pennnudeln G1,G2
mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

Pasta "Tricolore" 2-G1
mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

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

Menü 2

Makkaroni G1
mit Brokkoli-
Rahmsauce M,Sel
dazu einen kleinen Salat
mit Joghurt-Dressing Ei,G1,M,Sen
Vegi

Spinat-Lasagne Ei,G1,M,Sel
mit Käse M
überbacken
dazu Tomatensauce Sel
Vegi

Karotten-Spaghetti
mit einer Grünkern-Kräutersauce
G,M,Sel
Vegi

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

Panierter Seelachs Ei,F,G1
mit einer Kräuterrahmsauce M,Sel
und Salzkartoffeln
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

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

DGE-Menü
Hähnchenhackbällchen Ei,G1
in Rahmsauce M,Sel
und Kartoffeln
dazu Gurkensalat Sen

Hähnchenbrust
mit Rahmsauce M,Sel
und Erbsen
dazu Salzkartoffeln

Erbseneintopf
mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln Sel,Sen
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen
und ein Stück Baguette G1

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

Dessert

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Rohkost ungeschnitten

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
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.