

40.KW

Speiseplan vom:

03.10.-07.10.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

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

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

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

Menü 2

**Tag der
Deutschen
Einheit**

DGE-Menü
Gulasch "Ungarisch" Sel
mit Hähnchenwürfeln,
Paprika in Tomaten-
Bratensauce Sel
dazu Kartoffeln

Chicken Nuggets Ei,G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
und Kartoffelpüree M
dazu Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

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

DGE-Menü
Paniertes Seelachs Ei,F,G1
mit einer Kräuterrahmsauce M,Sel
und Salzkartoffeln
dazu grüner Salat
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Dessert

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 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.