



41.KW

Speiseplan vom:

10.10.-14.10.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Penne G1
mit einer fruchtigen
Tomaten-Basilikumsauce Sel
dazu grüner Salat
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Vollkornreis G
und tomatisiertem Gemüse
ragout Sel
aus Paprika, Zucchini
und Aubergine

Rührei Ei
mit Rahmspinat M,Sel
und Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Vegetar. Kartoffelcremesuppe
M,Sel
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Wirsinggemüse Sel
"bürgerlich"
mit Kartoffelwürfeln

Menü 2

Rinderbratwurst 15-Sel,Sen
mit einer Paprika-
Mais-Sauce Sel
dazu Reis G
und Gurkensalat Sen

Chicken-Nuggets Ei,G1
mit Rahmsauce M,Sel
und Kartoffelpüree M
dazu Möhren

DGE-Menü
Mexikanische Pfanne
mit Rinderhack,
Mais, Bohnen, Paprika,
Kidneybohnen
und Tomatensauce Sel
dazu Reis G

Frikadelle Ei,G1,Sen
vom Hähnchen
dazu Nudelsalat G1,M,Sel,Sen
in einer Rahm-Gurken-
Erbsen-Vinaigrette

DGE-Menü
Penne G1
mit einer Spinat-
Lachscreme F,M,Sel
dazu ein 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 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.