



42.KW

Speiseplan vom:

17.10.-21.10.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

Tricolore-Nudeln 2-Ei,G1  
mit Tomaten-Paprika-  
Rahmsauce M,Sel

**DGE-Menü**  
Spiralnudeln G1  
"Napoli"  
mit Tomatenragout Sel  
dazu Krautsalat Sen

**DGE-Menü**  
Weißer Bohneneintopf  
mit Kartoffelwürfeln  
und Wurzelgemüse  
aus Möhren, Sellerie und Lauch Sel  
dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot  
G1,G2

**DGE-Menü**  
Vegetar. Chili con Carne  
mit Sojahack, G3,Sel,So  
Mais, Bohnen und Paprika  
dazu Reis G

Veggie-Frikadelle  
Ei,G1,M,Sel,So  
mit gerahmten Leipziger Allerlei  
(aus Möhren, Erbsen und Spargel)  
M,Sel  
und Salzkartoffeln

Menü 2  
Vegi

Vegetarischer Braten Sel,So  
aus Soja So  
mit Zucchini-Karotten-  
Spaghetti  
und Tomatensauce Sel

Brokkoli-Tarteletts G1,Sel  
gefüllter Hefeteig  
mit Brokkoli und Käse M  
dazu Kartoffeln und Salat  
mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen

Hörnchennudeln Ei,G1  
mit Brokkoliröschen  
dazu Rahmsauce M,Sel  
und Balkansalat Sen

Vegetar. klare Gemüsesuppe Sel  
mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren,  
Sellerie, Lauch  
und Sternchennudeln G1  
dazu ein Stück Baguette G1

Möhren-Kartoffelgemüse Sel,Sen  
"Bürgerlich"  
dazu Gurkensalat Sen

Menü 3

**DGE-Menü**  
Schnitzel Ei,G1  
von der Hähnchenbrust  
mit Kartoffelpüree M  
dazu Gurkenrahmsalat  
Ei,G1,M,Sen

Hähnchengulasch Sel  
mit Paprika, Zwiebeln  
in Rahmsauce M,Sel  
und Reis G

Frikadelle Ei,G1,Sen  
vom Hähnchen  
mit Rotkohl  
dazu Salzkartoffeln

Klare Gemüsesuppe Sel  
mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren,  
Sellerie, Lauch,  
Sternchennudeln G1  
und Hähnchenwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1

**DGE-Menü**  
Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1  
mit Rahmspinat M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Dessert

**DGE-Dessert**  
Rohkost ungeschnitten

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**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.