



43.KW

Speiseplan vom:

24.10.-28.10.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Kleine Kartoffeln  
mit Kräuterquark M  
und gemischten Salat  
mit Cocktaildressing 4-Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
Schupfnudel-Pfanne Ei,G1  
mit Erbsen, Champignons,  
gelben Möhren und Brokkoli  
dazu eine Sahnesauce M,Sen  
und ein Salat mit Senfdressing  
Ei,G1,M,Sen

**DGE-Menü**  
Italienischer Vollkorn-Nudel-  
Gemüse Eintopf G1,G2,Sen  
mit Zucchini, Aubergine,  
Tomate, Erbsen und Bohnen

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

Zucchini-Cremesuppe M,Sen  
mit Kartoffelwürfeln  
und Grünkern G  
dazu ein Stück Baguette G1

Menü 2

Ebly-Gemüsepfanne G,Sen  
mit Brokkoli, Karotten,  
Blumenkohl und Mais  
dazu Tomatencremesauce M,Sen  
**Vegi**

Penne G1  
mit einer fruchtigen  
Tomatensauce Sel  
dazu Salat  
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen  
**Vegi**

Vegetarisches  
Gemüse-Curry Sel  
mit Kokosmilch,  
Karotte, Erbsen, Mais  
und Bohnen  
dazu Reis G  
**Vegi**

Penne Nudeln G1  
mit "Bololinse" roter Linsen-  
Gemüse-Bolognese Sel  
aus Quinoa, Karotten,  
Lauch, Sellerie  
**Vegi**

Seelachsfilet paniert Ei,F,G1  
mit Dillsauce M,Sen  
und Kartoffelpüree M  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Putenbratwurst 15-Sel,Sen  
mit Rahmsauce M,Sen  
und Rotkohl  
dazu Salzkartoffeln

Hühnerfrikassee M,Sen  
mit Spargel und Erbsen  
dazu Reis G

Hähnchen-Nuggets Ei,G1  
mit Rahmsauce M,Sen  
dazu Kartoffeln  
und Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen

Erbseneintopf  
mit Möhren, Sellerie, Lauch,  
Kartoffelwürfeln Sel,Sen  
und einer Rinderbockwurst  
15-Sel,Sen  
dazu ein Stück Fladenbrot  
G1,Ses

**DGE-Menü**  
Fruchtiges Fischcurry  
aus Lachs F  
mit einer Möhren-  
Apfel-Currysauce 4-M,Sen  
dazu Reis G  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**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.