



48. KW

Speiseplan vom: 29.11. - 03.12.2021

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	DGE-Menü Bulgur G1 und Linsen mit Auberginen, Bohnen und Paprika dazu Falaffelbällchen Ei,G1,Sel,So und Kräutersauce M,Sel	DGE-Menü Kartoffel-Gemüsepfanne Sel aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl dazu Kräuterquark M	Nudel-Zucchini gratin Ei,G1,M,Sel mit Tomatensauce Sel und Gurkensalat Sen	DGE-Menü Vollkorn-Nudeln G1,G2 mit einem hellem Gemüseragout M,Sel aus Möhren, Erbsen und Mais	Makkaroni G1 mit einer Käsesauce M,Sel dazu ein Gurkensalat Sen
Menü 2 Vegi	3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M mit Kirschsauce mit Vanillegeschmack 4-M	Penne G1 mit einer Tomaten-Brokkoli- Rahmsauce M,Sel dazu Bohnensalat Sen	Kartoffel-Gemüse-Gulasch Sel mit italienischem Pfannengemüse aus Paprika, Zucchini, Brokkoli, Champignons und Oliven	Gemüseschnitzel Ei,G1,Sel mit Rahmkohlrabi M dazu Petersilienkartoffeln	Kartoffel-Kohlrabiauflauf Ei,M mit Wurzelgemüse Sel aus Möhren, Sellerie und Lauch in Käse-Kräutersauce M,Sel
Menü 3	Hähnchenschnitzel Ei,G1 mit Paprikasauce Sel dazu Salzkartoffeln	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch und einer Putenbockwurst 15-Sel,Sen	DGE-Menü Putengeschnetzeltes in Rahmsauce M,Sel mit Reis G und Gurkensalat Sen	Rindergulasch Sel mit Paprikastreifen dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln	DGE-Menü Paniertes Schollenfilet Ei,F,G1 mit Rahmspinat M,Sel dazu Dampfkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten
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 15)Nitropökelsalz
 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.