



49.KW

Speiseplan vom:

06.12.-10.12.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Penne Nudeln G1
"Napoli"
mit Tomatensauce
und Möhrensalat Sen

DGE-Menü
Vollkornreis-Pfanne G
mit Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
in leichter Currysauce Sel

Apfel-Lasagne Ei,G1,M
mit Vanillegeschmack, 2
Apfelwürfeln
und einer Zimt-Zucker-Kruste
dazu Kirschsauce

Blumenkohl in Rahm M,Sel
dazu Petersilienkartoffeln
und ein Blattsalat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

Gemüsebratling Ei,G1,Sel
aus Brokkoli und Haferflocken
mit buntem Gemüseragout Sel
aus Paprika, Zwiebeln,
Auberginen und Zucchini
dazu Schwenkkartoffeln

Menü 2
Vegi

Minestrone
tomatisierte Gemüsesuppe
mit Karotten, Lauch,
Sellerie Sel
und Fadennudeln G1

Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel
mit Eblyeinlage G1
und Basilikumstreifen
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Nudeln G1
mit Blattspinat
in Rahm M,Sel
dazu einen Rohkostsalat
aus Gurke, Weißkohl
und Paprika Sen

DGE-Menü
Vegetarischer Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1

Bunte Reispfanne G,Sel
mit Süßkartoffeln, Erbsen,
Blumenkohl und Brokkoli
dazu eine Kräuter-Sahnesauce
M,Sel

Menü 3

Wurstgulasch Sel
von der Pute
mit Zwiebeln, Paprika
und Mais
dazu Reis G

Penne-Nudeln G1
"Carbonara" Ei,M,Sel
mit feinen
Putenschinkenwürfeln 15-Sel,Sen
dazu Gurkensalat Sen

DGE-Menü
Currywurst 4
von der Pute
dazu Kartoffelpüree M
und Krautsalat Sen

Linseneintopf Sen
mit Kartoffeln, Gemüse
aus Möhren, Sellerie Sel
und Lauch dazu eine
Putenbockwurst, 15-Sen,Sel
dazu ein Stück Baguette G1

DGE-Menü
Penne G1
mit Lachs-Spinat-Sauce F,M,Sel
und Blattsalat
mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen

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 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.