



51.KW

Speiseplan vom:

20.12.-24.12.2021

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Gerahmtes Linsengemüse  
M,Sel,So  
(rote Linsen, Edamame,  
Karotte, Pastinake)  
dazu Spätzle Ei,G1

**DGE-Menü**  
Vollkornreis G  
und tomatisiertem Gemüseragout  
Sel  
aus Paprika, Zucchini  
und Aubergine

**DGE-Menü**  
Spiralnudeln G1  
mit Pilzrahmsauce M,Sel  
dazu Blattsalat  
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen

Vegetarisches Gemüse-  
Frikassee mit Tofu, Erbsen,  
Spargel und Champignons  
M,Sel,So  
dazu Reis G

Menü 2  
Vegi

Gemüsepfanne Sel  
(Kartoffeln, Brokkoli, Karotten  
und Grünkern) G  
dazu eine helle Kräutersauce  
M,Sel

Blumenkohlcremesuppe M,Sel  
mit Kartoffelwürfeln  
dazu ein Stück Baguette G1

Rührei Ei  
mit Rahmspinat M,Sel  
und Kartoffelpüree M

Bunte Buchstabensuppe Ei,G1  
mit Wurzelgemüse Sel  
aus Möhren, Sellerie  
und Lauch  
dazu ein Stück Fladenbrot  
G1,Ses

Menü 3

Hähnchengeschnetzeltes Sel  
mit Gemüsestreifen  
aus Karotten, Lauch und Sellerie,  
in Currysauce 4-Sel  
dazu Reis G

Königsberger Klopse Ei,G1  
vom Hähnchen  
mit einer Kapern-Rahmsauce M,Sel  
dazu Salzkartoffeln  
und Gurkensalat Sen

Hackfleischröllchen Ei,G1  
vom Rind  
in Balkansauce Sel  
(mit Paprika, Zwiebeln, Brechbohnen  
und Mais)  
dazu Reis G

**DGE-Menü**  
Rindergeschnetzeltes  
in Rahmsauce M,Sel  
dazu Kartoffelpüree M  
und Rohkostsalat aus Gurke,  
Weißkohl und Paprika Sen

**Heiligabend**

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.