



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



	32.KW	C+C Speiseplan vom:	08.08.-12.08.2022	Änderungen vorbehalten	
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	DGE-Menü Vollkornfrikadelle Ei,G1,G2,Sel mit Rahmkohlrabi M,Sel dazu Petersilienkartoffeln	Penne G1 mit einer Tomaten- Rahmsauce M,Sel dazu Gurkensalat Sen	DGE-Menü Penne Nudeln G1 "Napoli" mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen	DGE-Menü Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel mit Eblyeinlage G1 und Basilikumstreifen dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	Apfel-Lasagne Ei,G1,M mit Vanillegeschmack, 2 Apfelwürfeln und einer Zimt-Zucker-Kruste dazu Kirschsauce 4
Menü 2	Schnibbelbohneintopf Sen mit Suppengemüse Sel aus Möhren, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen	DGE-Menü Lachsragout F in heller Kräutersauce M,Sel mit Risi-Bisi Reis G (Erbsen-Reis) Gericht kann Gräten enthalten	Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit Bohnen, Karotten, Lauch, Sellerie Sel und Fadennudeln G1 Vegi	Vollkornreis-Pfanne G mit Marktgemüse Sel aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in leichter Currysauce Sel Vegi	Nudeln G1 mit Blattspinat in Rahm M,Sel dazu ein Blattsalat mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen Vegi
Menü 3	Vegetarischer Schnibbelbohneintopf Sen mit Suppengemüse Sel aus Möhren, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln Vegi	Panierter Seelachs Ei,F,G1 mit Rahmspinat M,Sel dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten	Geflügelbratwurst 15-Sel,Sen (vom Hähnchen und der Pute) mit Currysauce 4-Sel dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen	Hähnchenschnitzel Ei,G1 und Kartoffelpüree M dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen	DGE-Menü "Chili con Carne" Sel vom Rind mit Mexikogemüse aus Kidneybohnen, Paprika und Mais dazu Reis G
Dessert	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt M
Dessert	DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Pflirsichen	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Kekse Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3	Pudding mit Vanillegeschmack Ei,M
Dessert (Aufpreis 0,30 €)	Nektarine	Kiwi	Apfel	Stückobst der Saison	Banane
Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €)			Premium-Menü Bio-Penne Nudeln G1 "Napoli" mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen	Premium-Menü Bio-Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel mit Eblyeinlage G1 und Basilikumstreifen dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	Premium-Menü "Chili con Carne" Sel vom Rind mit Mexikogemüse aus Kidneybohnen, Paprika und Mais dazu Bio-Reis G

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.

Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellvorschau rechtzeitig auf. Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006