



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

29.11.-03.12.2021

Änderungen vorbehalten

C+C Speiseplan vom:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	DGE-Menü Vollkorn-Nudeln G1,G2 mit Brokkoli-Käsecremesauce M,Sel dazu Gurkensalat Sen	Spaghetti G1 mit Tomaten- Zucchinisauce Sel	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
Menü 2	Karottencremesuppe M,Sel mit Kartoffeln dazu ein Stück Baguette G1 Veggi	Backfisch Ei,F,G1 vom Seelachs mit Ratatouillegemüse Sel dazu Kartoffeln Gericht kann Gräten enthalten	3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M mit Kirschsauce mit Vanillegeschmack 4-M Veggi	Penne G1 mit einer Tomaten-Brokkoli- Rahmsauce M,Sel dazu Bohnensalat Sen Veggi	Kartoffel-Gemüse-Gulasch Sel mit italienischem Pfannengemüse aus Paprika, Zucchini, Brokkoli, Champignons und Oliven Veggi
Menü 3	Mini-Bratwürste vom Hähnchen mit Rotkohl und Kartoffelpüree M	DGE-Menü Fruchtiges Fischcurry aus Lachs und Seelachs F mit einer Möhren- Apfel-Currysauce 4-M,Sel dazu Reis G Gericht kann Gräten enthalten	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
Dessert	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Kürbiskernen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt mit Chiasamen M
Dessert	Stracciatellaquark M	DGE-Dessert Birnenquark M	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Rohkost ungeschnitten	Apfelkompott
Dessert (Aufpreis 0,30 €)	Birne	Kiwi	Apfel	Banane	Mandarine
Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €)	Premium-Menü Bio-Vollkorn-Nudeln G1,G2 mit Brokkoli-Käsecremesauce M,Sel dazu Gurkensalat Sen	Premium-Menü Fruchtiges Fischcurry aus Lachs und Seelachs F mit einer Bio-Möhren- Apfel-Currysauce 4-M,Sel dazu Reis G Gericht kann Gräten enthalten	Premium-Menü Bulgur G1 und Linsen mit Bio-Gemüse aus Auberginen, Bohnen und Paprika dazu Falaffelbällchen Ei,G1,Sel,So und Kräutersauce M,Sel	Premium-Menü Kartoffel-Bio-Gemüse-Pfanne Sel aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl dazu Kräuterquark M	Premium-Menü Putengeschnetzeltes in Rahmsauce M,Sel mit Bio-Reis G und Gurkensalat Sen
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 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 Bestellschau rechtzeitig auf. Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006