



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

12.KW

Speiseplan vom:

18.03.-22.03.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**  
Penne Nudeln G1  
mit Brokkolisauce Sel  
dazu Blattsalat  
mit Joghurtdressing M,Sen

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

Vegetarische Nuggets Ei,G1,Sel,So  
mit Rahmkohlrabi M,Sel  
und Salzkartoffeln

Apfel-Lasagne Ei,G1,M  
mit Vanillegeschmack, 2  
Apfelwürfeln  
und einer Zimt-Zucker-Kruste  
dazu Kirschsauce 4

Makkaroni-Auflauf G1,M  
mit Erbsen,  
in Rahmsauce M,Sel

Menü 2

Grießauflauf G,M  
mit Erdbeersauce  
**Vegi**

Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel  
mit Ebleyeinlage G1  
und Basilikumstreifen  
dazu ein Stück Baguette G1  
**Vegi**

Eierspätzle Ei,G1  
mit Champignons  
in einer Kräuterrahmsauce M,Sel  
**Vegi**

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

Panierter Seelachs Ei,F,G1  
mit Salzkartoffeln  
und Sauce nach Art "Remoulade"  
4-Ei,M,Sel,Sen  
dazu Gurkensalat Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Hähnchengeschnetzeltes Sel  
und Möhren  
dazu Kartoffeln

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen  
mit Kräuterrahmsauce M,Sel  
und Rotkohl  
dazu Kartoffelpüree M

**DGE-Menü**  
Hähnchenbrust  
mit Bratensauce Sel  
und Salzkartoffeln  
dazu Gurkensalat Sen

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

**DGE-Menü**  
Ragout vom Lachs F  
in Kräuterrahm M,Sel  
und Penne G1  
dazu Blattsalat  
mit Joghurtdressing M,Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M  
mit Leinsamen

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Naturjoghurt M

Dessert

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

**DGE-Dessert**  
Birnenquark M

Himbeerjoghurt M

**DGE-Dessert**  
Stückobst der Saison

pudding mit Vanillegeschmack  
Ei,M

Dessert

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

Birne

Kiwi

(Aufpreis 0,30 €)

Unser  
Premiummenü  
nach DGE  
mit Bio-Anteil  
(Aufpreis 1,00 €)

**Premium-Menü**  
Bio-Penne Nudeln G1  
mit Brokkolisauce Sel  
dazu Blattsalat  
mit Joghurtdressing M,Sen

**Premium-Menü**  
Vollkornreis-Pfanne G  
mit Bio-Marktgemüse Sel  
aus Möhren, Brokkoli  
und Blumenkohl  
in leichter Currysauce 4-Sel

**Premium-Menü**  
Hähnchenbrust  
mit Bratensauce Sel  
und Bio-Salzkartoffeln  
dazu Gurkensalat Sen

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

**Premium-Menü**  
Ragout vom Lachs F  
in Kräuterrahm M,Sel  
und Bio-Penne G1  
dazu Blattsalat  
mit Joghurtdressing M,Sen  
Gericht kann Gräten enthalten

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)Nitritpökelsalz  
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