



von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

	20.KW	Speiseplan vom:	13.05.-17.05.2024		
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	DGE-Menü Tomatisiertes Gemüseragout Sel mit Paprika, Zucchini und Vollkornreis G	Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M mit Bratensauce Sel,So	DGE-Menü Penne G1 "Napoli" M,Sel mit Tomaten-Mozzarella-Sauce M,Sel und Basilikum	DGE-Menü Vegetar. Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu ein Stück Baguette G1	Pasta "Tricolore" 2-G1 mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel
Menü 2	Vegetarische Frikadelle G1,Ei,Sel mit Kräuterrahmsauce M,Sel dazu Rotkohl 4 und Kartoffeln Vegi	Vegetarisches Gulasch aus Paprika und Erbsen in vegetarischer Bratensauce Sel und Gurkensalat Sen Vegi	Penne G1 "Carbonara" Ei,M,Sel Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen in einer Käserahmsauce M,Sel	Karotten Sel,Sen "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln dazu vegetarische Nuggets Ei,G1,Sel,So Vegi	Fischfrikadelle Ei,F,G1 vom Seelachs mit Salzkartoffeln und Remoulade Ei,M,Sel,Sen dazu Gurkensalat Sen Gericht kann Gräten enthalten
Menü 3	Zarte Hähnchenbrust in Rahmbratensauce M,Sel und Möhren dazu Kartoffelpüree M	DGE-Menü Gulasch "Ungarisch" Sel mit Hähnchenwürfeln, Paprika in Bratensauce Sel dazu Kartoffeln und Gurkensalat Sen	Spaghetti G1 "Bolognese" vom Rindergehacktem in Tomatensauce Sel mit feinen Gemüsewürfeln sel (Karotte, Sellerie, Lauch)	Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen dazu ein Stück Baguette G1	DGE-Menü Matjes F mit einer Apfel- Gurkenstippe M,Sel dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten
Dessert	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Leinsamen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M
Dessert	DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Mango	DGE-Dessert Stückobst der Saison	Schokopudding Ei,M,N,So	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Bananenquark 3-M

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**