



# Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

31. KW

Speiseplan vom 29.07.-02.08.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> Vegi	Blumenkohl in einer Käserahmsauce M,Sel dazu Salzkartoffeln	<b>DGE-Menü</b> Eierspätzle Ei,G1 mit einer gerahmten Champignonsauce M,Sel mit Gartenkräutern dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Rührei Ei mit Rahmspinat M,Sel und Petersilienkartoffeln	Spiralnudeln G1 mit Tomatensauce Sel "Napoli" und Gurkensalat Sen	überbackene vegetar. Maultaschen Ei,G1,M,Sel gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln in einer Kräutersauce M,Sel
<b>Menü 2</b>	<b>DGE-Menü</b> Hähnchenbrust in Bratensauce sel mit Blumenkohl dazu Hörnchennudeln	<b>DGE-Menü</b> Geflügelbratwurst 15 - Sel,Sen (vom Hähnchen und der Pute) in Currysauce 4-Sel dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing Ei,G1,M,Sen	<b>DGE-Menü</b> Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Erbsen und Vollkornreis G	<b>DGE-Menü</b> Bunter Bohneneintopf Sel mit weißen, roten, grünen Bohnen, Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1 <b>Vegi</b>	<b>DGE-Menü</b> Paniierter Seelachs Ei,F,G1 mit Spinatfüllung, Tomatenrahmsauce M,Sel und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten
<b>Dessert</b>	<b>DGE-Dessert</b> Naturjoghurt M mit Chiasamen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M
<b>Dessert</b>	Schokopudding Ei,M,N,So	<b>DGE-Dessert</b> Stückobst der Saison	<b>DGE-Dessert</b> Rohkost ungeschnitten	<b>DGE-Dessert</b> Stückobst der Saison	<b>DGE-Dessert</b> ungesüßter Quark M mit Erdbeeren

## 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=Erndüsse 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)Nitritölsalz  
 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.