



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

22.KW

Speiseplan vom:

30.05.-03.06.2022

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

Vegetar. Chili con Carne
mit Sojahack, So,G3,Sel
Mais, Bohnen und Paprika
dazu Reis G

Veggie-Frikadelle
Ei,G1,M,Sel,So
mit gerahmten Leipziger Allerlei
(aus Möhren, Erbsen und Spargel)
M,Sel
und Salzkartoffeln

DGE-Menü
Kartoffelauflauf Ei,M,Sel
mit Marktgemüse aus Erbsen,
Karotten (gelb, orange) und
Brokkoli überbacken mit Käse, M
dazu Schnittlauchsauc M,Sel

DGE-Menü
Schupfnudel-Pfanne Ei,G1
mit Erbsen, Champignons,
gelben Möhren und Brokkoli
dazu eine Sahnesauce M,Sel
und ein Salat mit Senfdressing
Ei,G1,M,Sen

DGE-Menü
Italienischer Vollkorn-Nudel-
Gemüseintopf G1,G2,Sel
mit Zucchini, Aubergine,
Tomate, Erbsen und Bohnen

Menü 2

DGE-Menü
Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses
Vegi

Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1
mit Rahmspinat M,Sel
dazu Salzkartoffeln
Gericht kann Gräten enthalten

Ebly-Gemüsepfanne G,Sel
mit Brokkoli, Karotten,
Blumenkohl und Mais
dazu Tomatencremesauce M,Sel
Vegi

Penne G1
mit einer fruchtigen
Tomatensauce Sel
dazu Salat
mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen
Vegi

Vegetarisches
Gemüse-Curry Sel
mit Kokosmilch,
Karotte, Erbsen, Mais
und Bohnen
dazu Reis G
Vegi

Menü 3

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch dazu Putenbuckwurst
15-Sel,Sen
und ein Stück Fladenbrot G1,Ses

DGE-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Risi-Bisi Reis G
(Erbsen-Reis)
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,MSen
Gericht kann Gräten enthalten

Feines Ragout vom Hähnchen
Sel
"Hawaii"
mit Ananasstücken 4
dazu Reis G

Hühnerfrikassee M,Sel
mit Spargel, Karotten
und Erbsen
dazu Reis G

Chicken-Nuggets Ei,G1
und Süß-Saure Sauce 4-Sel
dazu Kartoffeln
und Gurkensalat Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen

Dessert

DGE-Dessert
Schokopudding Ei,M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Heidelbeeren

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Berliner
4-Ei,G1,M

Dessert

Birne

Kiwi

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

(Aufpreis 0,30 €)

Premium-Menü

Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Bio-Suppengemüse
aus Möhren, Sellerie, Lauch
dazu ein Stück Fladenbrot G1,Ses

Premium-Menü

Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Risi-Bisi Bio-Reis G
(Erbsen-Bio-Reis)
dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Premium-Menü

Kartoffelauflauf Ei,M,Sel
mit Bio-Marktgemüse aus Erbsen,
Karotten (gelb, orange) und
Brokkoli überbacken mit Käse, M
dazu Schnittlauchsauc Sel

Premium-Menü

Schupfnudel- Pfanne Ei,G1
mit Bio-Erbsen, Champignons,
gelben Möhren und Brokkoli
dazu eine Sahnesauce M,Sel
und ein Salat mit Senfdressing
Ei,G1,M,Sen

Premium-Menü

Italienischer Vollkorn- Nudel-
Bio-Gemüseintopf G1,G2,Sel
mit Zucchini, Aubergine,
Tomate, Erbsen und Bohnen

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
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