



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

50.KW

Speiseplan vom:

13.12.-17.12.2021

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	Blumenkohl in Rahm M,Sel dazu Petersilienkartoffeln und ein Blattsalat mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen	Gemüsebratling Ei,G1,Sel aus Brokkoli und Haferflocken mit buntem Gemüseragout Sel aus Paprika, Zwiebeln, Auberginen und Zucchini dazu Schwenkkartoffeln	DGE-Menü Italienisches Tofu- Gemüseragout Sel,So aus Oliven, Zucchini und Bohnen dazu Reis G	Allgäuer Käsespätzle Ei,G1,M mit Zwiebelsauce M,Sel dazu Gurkensalat Sen	DGE-Menü Vollkorn-Pennnudeln G1,G2 mit einer Spinat- Käsesauce M,Sel dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen
Menü 2	DGE-Menü Vegetarischer Linseneintopf Sen mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch dazu ein Stück Baguette G1	Bunte Reispfanne G,Sel mit Süßkartoffeln, Erbsen, Blumenkohl und Brokkoli dazu eine Kräuter-Sahnesauce M,Sel	Makkaroni G1 mit Brokkoli- Rahmsauce M,Sel dazu einen Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,G1,M,Sen	Spinat-Lasagne Ei,G1,M,Sel mit Käse M überbacken dazu Tomatensauce Sel	Kartoffel-Tortilla Ei,M mit Spinat und Käse M dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen
Menü 3	Linseneintopf Sen mit Kartoffeln, Gemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch dazu eine Putenbockwurst, 15-Sen,Sel dazu ein Stück Baguette G1	DGE-Menü Penne G1 mit Lachs-Spinat-Sauce F,M,Sel und Blattsalat mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen	Putenbratwurst Sel,Sen mit Paprikagemüse Sel dazu Kartoffelpüree M	DGE-Menü Hähnchenbrust in Rahmsauce M,Sel dazu Kohlrabi "natur" und Kartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce M,Sel mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln
Dessert	DGE-Dessert Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M
Dessert	Kekse Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Pfirsichen	DGE-Dessert Stückobst der Saison
Dessert (Aufpreis 0,30 €)	Birne	Kiwi	Apfel	Stückobst der Saison	Banane
Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €)	Premium-Menü Vegetarischer Linseneintopf Sen mit Kartoffeln, Bio-Gemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch dazu ein Stück Baguette G1	Premium-Menü Bio-Penne G1 mit Lachs-Spinat-Sauce F,M,Sel und Blattsalat mit Joghurtdressing Ei,G1,M,Sen	Premium-Menü Italienisches Tofu- Bio- Gemüseragout M,Sel,So aus Oliven, Zucchini und Bohnen dazu Reis G	Premium-Menü Hähnchenbrust in Rahmsauce M,Sel dazu Kohlrabi "natur" und Bio-Kartoffeln	Premium-Menü Vollkorn-Pennnudeln G1,G2 mit einer Bio-Blattspinat- Käsecreme M,Sel dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 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
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