



# Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

07.02.-11.02.2022

Änderungen vorbehalten

C+C Speiseplan vom:

	06.KW	C+C Speiseplan vom:		07.02.-11.02.2022	
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> Vegi	<b>DGE-Menü</b> "Bohnen untereinander" Sel aus Bohnen und Kartoffeln dazu eine vegetarische Getreidefrikadelle Ei,G1,Sel,So	"Bami Goreng" Bandnudeln G1 mit asiatischem Wokgemüse aus Karotten, Sellerie, Porree, Wasserkastanien, Morcheln, Shiitake und Sojasprossen und Currysauce Sel	<b>DGE-Menü</b> Gerahmtes Linsengemüse M,Sel (rote Linsen, Edamame, Karotte, Pastinake) dazu Spätzle Ei,G1	<b>DGE-Menü</b> Vollkornreis G und tomatisiertem Gemüseragout Sel aus Paprika, Zucchini und Aubergine	<b>DGE-Menü</b> Spiralnudeln G1 mit Pilzrahmsauce M,Sel dazu Blattsalat mit Senfdressing Ei,G1,M,Sen
<b>Menü 2</b> Vegi	Pasta "Tricolore" 2-G1 mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel dazu Gurkenrahmsalat Ei,G1,M,Sen	Graupensuppe G mit Wurzelgemüse Sel aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G1	Gemüsepfanne Sel (Kartoffeln, Brokkoli, Karotten und Grünkern) G dazu eine helle Kräutersauce M,Sel	Blumenkohlcremesuppe M,Sel mit Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1	Rührei Ei mit Rahmspinat M,Sel und Kartoffelpüree M
<b>Menü 3</b>	Gyros vom Hähnchen mit Reis G dazu Tzatziki M und Krautsalat Sen	<b>DGE-Menü</b> Penne G1 mit einer Kräuterrahmsauce M,Sel aus geräuchertem Salm und Salmwürfeln F dazu Gurkensalat Sen	Hähnchengeschnetzeltes Sel mit Gemüsestreifen aus Karotten, Lauch und Sellerie, in Currysauce 4-Sel dazu Reis G	Mini-Hackbällchen Ei,G1 vom Hähnchen in Tomaten-Kräutersauce Sel dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Mexikanische Pfanne mit Rinderhack, Mais, Bohnen, Paprika, Kidneybohnen und Tomatensauce dazu Reis G
<b>Dessert</b>	<b>DGE-Dessert</b> Naturjoghurt mit Chiasamen M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	<b>DGE-Dessert</b> Naturjoghurt M mit Sonnenblumenkernen	Naturjoghurt M
<b>Dessert</b>	Pfirsichjoghurt M	<b>DGE-Dessert</b> Apfelkompott	<b>DGE-Dessert</b> Stückobst der Saison	Kekse Ei,Er,G1,G2,M,N1,N2,N3	<b>DGE-Dessert</b> ungesüßter Quark M mit Kirschen
<b>Dessert</b> (Aufpreis 0,30 €)	Mandarine	Kiwi	Apfel	Banane	Stückobst der Saison
<b>Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €)</b>	<b>Premium-Menü</b> "Bohnen untereinander" Sel aus Bohnen und Bio-Kartoffeln dazu eine vegetarische Getreidefrikadelle Ei,G1,Sel,So	<b>Premium-Menü</b> Bio-Penne G1 mit einer Kräuterrahmsauce M,Sel aus geräuchertem Salm und Salmwürfeln F dazu Gurkensalat Sen	<b>Premium-Menü</b> Gerahmtes Bio-Linsengemüse M,Sel (rote Linsen, Edamame, Karotte, Pastinake) dazu Spätzle Ei,G1	<b>Premium-Menü</b> Vollkornreis G und tomatisiertem Bio- Gemüseragout Sel aus Paprika, Zucchini und Aubergine	<b>Premium-Menü</b> Bio-Spiralnudeln G1 mit Bio-Pilzrahmsauce M,Sel dazu Blattsalat mit Senfdressing Ei,G1,M,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  
 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 „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**