









Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

C+C Speiseplan vom: 26.02.-01.03.2024

Änderungen vorbehalten

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-------------------------------------|--|--|--|---|--|
| Menü 1 Vegi | DGE-Menü Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel mit Tomatensauce Sel und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen | Spiralnudeln G1 "Napoli" mit Tomatenragout Sel dazu Gurkensalat Sen | DGE-Menü Ebly-Brokkolipfanne Sel mit Kräutersauce M,Sel | DGE-Menü Reis G mit "Bololinse" roter Linsen- Gemüse-Bolognese Sel Karotten, Lauch, Sellerie und Blattsalat mit Cocktaildressing 4-M,Sen | DGE-Menü Italienischer Vollkorn-Nudel- G1,G2 Zucchiniintopf Sel |
| Menü 2 | Vegetarische Kürbiscremesuppe M,Sel mit Kartoffelwürfeln, feinen Kräutern und Kürbiskernen dazu ein Stück Baguette G1 Vegi | Penne G1 mit einer Tomaten- Thunfischsauce, F,Sel Kräutern und Zucchiniwürfeln  | Bunte Buchstabensuppe Ei,G1 mit Wurzelgemüse Sel aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G1 Vegi | Kaiserschmarrn Ei,G1,M dazu Apfelmus Vegi | Vegetarischer Reisauflauf G,M,Sel mit Erbsen, Sojastreifen So und Käse überbacken M Vegi |
| Menü 3 | Kürbiscremesuppe M,Sel mit Kartoffelwürfeln, feinen Kräutern und Kürbiskernen dazu gebratene Hähnchenstreifen  | DGE-Menü Penne G1 mit Lachsragout F in Tomatensauce, Sel Erbsen und Kräutern Gericht kann Gräten enthalten  | Ungarisches Wurstgulasch Sel vom Hähnchen mit Paprika und Rotkohl dazu Salzkartoffeln  | Rinderhacksteak Ei,G1 mit Kräuterrahm M,Sel dazu Kartoffelpüree M und Mischgemüse  | Chicken Drums Ei,G1 mit Rahmkohlrabi M,Sel und Salzkartoffeln  |
| Dessert | Naturjoghurt M | Naturjoghurt M | Naturjoghurt M | Naturjoghurt M | DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Chiasamen |
| Dessert | DGE-Dessert Stückobst der Saison | DGE-Dessert Pudding mit Vanillegeschmack Ei,M | DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Heidelbeeren | DGE-Dessert Stückobst der Saison | Gebäck Ei,Er,G1,G2,M,N,N1,N2,N3 |
| Dessert (Aufpreis 0,30 €) | Banane | Kiwi | Apfel | Banane | Stückobst der Saison |

| | Premium-Menü | Premium-Menü | Premium-Menü | Premium-Menü | Premium-Menü |
|---|--|---|---|--|--|
| Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €) | Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel mit Tomatensauce Sel und Bio-Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen | Bio-Penne G1 mit Lachsragout F in Tomatensauce, Sel Erbsen und Kräutern Gericht kann Gräten enthalten | Ebly- Bio-Brokkolipfanne Sel mit Kräutersauce M,Sel | Bio-Reis G mit "Bololinse" roter Linsen- Gemüse-Bolognese Sel Karotten, Lauch, Sellerie und Blattsalat mit Cocktaildressing 4-M,Sen | Italienischer Bio-Vollkorn-Nudel- G1,G2 Zucchiniintopf Sel |

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)Nitripökelsalz
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