



Das schmeckt mir!








von 11 bis 15 Uhr

C+C Speiseplan vom:

04.03.-08.03.2024

Änderungen vorbehalten

	10.KW	C+C Speiseplan vom:			04.03.-08.03.2024	Änderungen vorbehalten
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1 Vegi	DGE-Menü Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln und vegetarischem Sojaschnitzel Ei,G1,Sel,Sen,So	Spätzle Ei,G1 mit Karotten und Sahnesauce M,Sel	Blumenkohl in einer Käserahmsauce M,Sel dazu Salzkartoffeln	DGE-Menü 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	
Menü 2 Vegi	Vegetar. Süßkartoffeleintopf Sen,Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu ein Stück Baguette G1	Penne G1 mit einer Zucchini-Käserahmsauce M,Sel	Tomatenrahmsuppe M,Sel mit Fadennudeln G1 und geriebenen Mozzarella M dazu ein Stück Baguette G1	Kartottencremesuppe M,Sel mit Kartoffeln dazu ein Stück Baguette G1	Vegetar. Chili sin Carne mit Sojahack, G3,Sel,So Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis G	
Menü 3	Süßkartoffeleintopf Sen,Sel mit Grünkern, Kartoffeln G und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen 	DGE-Menü Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1 mit Salzkartoffeln und Remoulade Ei,M,Sel,Sen dazu Gurkensalat Sen Gericht kann Gräten enthalten 	DGE-Menü Hähnchenbrust in Bratensauce Sel mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln 	Hähnchenschnitzel Ei,G1 mit Rahmsauce Sel und Möhren dazu Kartoffelpüree M 	DGE-Menü Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Erbsen und Vollkornreis G 	
Dessert	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Sonnenblumenkernen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	
Dessert	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Birnenkompott	Schokopudding Ei,M,N,So	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Stracciatellaquark M	
Dessert (Aufpreis 0,30 €)	Mandarine	Kiwi	Stückobst der Saison	Apfel	Banane	
Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €)	Premium-Menü Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Bio-Kartoffelwürfeln und vegetarischem Sojaschnitzel Ei,G1,Sel,Sen,So	Premium-Menü Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1 mit Bio-Salzkartoffeln und Remoulade Ei,M,Sel,Sen dazu Gurkensalat Sen Gericht kann Gräten enthalten	Premium-Menü Hähnchenbrust in Bratensauce Sel mit Blumenkohl dazu Bio-Salzkartoffeln	Premium-Menü Eierspätzle Ei,G1 mit einer gerahmten Bio-Champignonsauce M,Sel mit Gartenkräutern dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	Premium-Menü Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Erbsen und Bio-Vollkornreis G	
Inhaltsstoffe:	<p>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)Nitritpökelsalz 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.</p>					

Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder E-Mail). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellschau rechtzeitig auf. Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006