




von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



	13.KW	C+C Speiseplan vom:			27.03.-31.03.2023	Änderungen vorbehalten
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1 Vegi	DGE-Menü Reis G mit "Bololinse" roter Linsen- Gemüse-Bolognese Sel aus Quinoa, Karotten, Lauch, Sellerie	Zucchini-Cremesuppe M,Sel mit Kartoffelwürfeln und Grünkern G dazu ein Stück Baguette G1	Veggie-Nuggets Ei,G1,Sel,So mit Käse-Kräuter-Sauce M,Sel dazu Kartoffeln	DGE-Menü Eierspätzle Ei,G1 mit einer gerahmten Champignonsauce M,Sel mit Gartenkräutern	Rührei Ei mit Rahmspinat M,Sel und Petersilienkartoffeln	
Menü 2 Vegi	Vegetar. Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu ein Stück Baguette G1	Vegetarischer Spätzle-Auflauf Ei,G1,M,Sel mit Karotten, Erbsen und Zucchini mit einer Käse-Sahnesauce M,Sel überbacken	Tomatenrahmsuppe M,Sel mit Fadennudeln G1 und geriebenen Mozzarella M dazu ein Stück Baguette G1	Karottencremesuppe M,Sel mit Kartoffeln dazu ein Stück Baguette G1	Spiralnudeln G1 mit Tomatensauce Sel "Napoli"	
Menü 3	Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch, Kartoffelwürfeln Sel,Sen und einer Rinderbockwurst 15-Sel,Sen	DGE-Menü Penne-Nudeln G1 mit Thunfisch-Tomatensauce F,Sel und Käse überbacken M dazu Möhrensalat Sen	DGE-Menü Hähnchenbrust in Rahmsauce M,Sel mit Erbsen dazu Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel Ei,G1 mit Pusztasauce 4-Sel aus Paprika, Zwiebeln und Mais dazu Reis G	DGE-Menü Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Sen	
Dessert	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Chiasamen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	
Dessert	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Stracciatellaquark M	Gebäck Ei,G1,M,N1,N2,N3	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Schokopudding Ei,M	
Dessert (Aufpreis 0,30 €)	Mandarine	Kiwi	Stückobst der Saison	Apfel	Banane	
Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €)	Premium-Menü Bio-Reis G mit "Bololinse" roter Linsen- Gemüse-Bolognese Sel aus Quinoa, Karotten, Lauch, Sellerie	Premium-Menü Bio-Penne-Nudeln G1 mit Thunfisch-Tomatensauce F,Sel und Käse überbacken M dazu Möhrensalat Sen	Premium-Menü Hähnchenbrust in Rahmsauce M,Sel mit Erbsen dazu Bio-Salzkartoffeln	Premium-Menü Eierspätzle Ei,G1 mit einer gerahmten Bio-Champignonsauce M,Sel mit Gartenkräutern	Premium-Menü Hähnchengulasch in Rahmsauce M,Sel mit Bio-Salzkartoffeln 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**