



von 11 bis 15 Uhr

# Das schmeckt mir!



35.KW

C+C Speiseplan vom:

26.08.-30.08.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1  
Vegi

**DGE-Menü**

Vegetar. Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu ein Stück Baguette G1

Pasta "Tricolore" 2-G1 mit Ricotta-Tomatensauce M,Sel

**DGE-Menü**

Penne G1 mit einer fruchtigen Tomaten-Basilikumsauce Sel dazu grüner Salat mit Joghurtdressing M,Sen

**DGE-Menü**

Vollkorn-Penne G1,G2 mit Spinat-Käsecreme M,Sel dazu Blattsalat mit Cocktaildressing Ei,M,4,Sen

**DGE-Menü**

Vegetarischer Eintopf von roten Linsen G,Sel mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1

Menü 2

Spinat-Käsestäbchen gebacken mit Panade Ei,G1,M dazu Kartoffelpüree M und Kräuter-Sahnesauce Sel,M **Vegi**

Fischstäbchen Ei,F,G1 vom Seelachs mit Salzkartoffeln und Remoulade Ei,M,Sel,Sen dazu Gurkensalat Sen Gericht kann Gräten enthalten

Spinat-Käse-Sticks M,G1,Ei dazu Salzkartoffeln, mit Kräuterquark M und Blattsalat **Vegi**

Feine Gemüseauswahl (Möhren, Mais und Blumenkohl) mit Sauce á la Hollandaise Ei,M,Sel und Kräuter-Kartoffelpüree M **Vegi**

Rührei Ei mit Rahmspinat M,Sel und Kartoffelpüree M **Vegi**

Menü 3

Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln Sel,Sen dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen dazu ein Stück Baguette G1

**DGE-Menü** Matjes F mit einer Apfel-Gurkenstippe M,Sel dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen in Kräuterrahmsauce M,Sel mit Erbsen-Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln

Chicken Nuggets Ei,G1 mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel und Erbsen dazu Reis G

Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce M dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

**DGE-Dessert** Naturjoghurt M mit Sonnenblumenkernen

Dessert

**DGE-Dessert** Stückobst der Saison

**DGE-Dessert** Bananenquark 3-M

**DGE-Dessert** ungesüßter Quark mit Kirschen

**DGE-Dessert** Stückobst der Saison

Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3

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)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.

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