



# Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

29.11.-03.12.2021

Änderungen vorbehalten

C+C Speiseplan vom:

	48.KW	C+C Speiseplan vom:			29.11.-03.12.2021	Änderungen vorbehalten
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
<b>Menü 1 Vegi</b>	<b>DGE-Menü</b> Vollkorn-Nudeln G1,G2 mit Brokkoli-Käsecremesauce M,Sel dazu Gurkensalat Sen	Spaghetti G1 mit Tomaten- Zucchinisauce Sel	<b>DGE-Menü</b> Bulgur G1 und Linsen mit Auberginen, Bohnen und Paprika dazu Falaffelbällchen Ei,G1,Sel,So und Kräutersauce M,Sel	<b>DGE-Menü</b> Kartoffel-Gemüsepfanne Sel aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl dazu Kräuterquark M	Nudel-Zucchini gratin Ei,G1,M,Sel mit Tomatensauce Sel und Gurkensalat Sen	
<b>Menü 2</b>	Karottencremesuppe M,Sel mit Kartoffeln dazu ein Stück Baguette G1 <b>Veggi</b>	Backfisch Ei,F,G1 vom Seelachs mit Ratatouillegemüse Sel dazu Kartoffeln Gericht kann Gräten enthalten	3 kleine Pfannkuchen Ei,G1,M mit Kirschsauce mit Vanillegeschmack 4-M <b>Veggi</b>	Penne G1 mit einer Tomaten-Brokkoli- Rahmsauce M,Sel dazu Bohnensalat Sen <b>Veggi</b>	Kartoffel-Gemüse-Gulasch Sel mit italienischem Pfannengemüse aus Paprika, Zucchini, Brokkoli, Champignons und Oliven <b>Veggi</b>	
<b>Menü 3</b>	Mini-Bratwürste vom Hähnchen mit Rotkohl und Kartoffelpüree M	<b>DGE-Menü</b> Fruchtiges Fischcurry aus Lachs und Seelachs F mit einer Möhren- Apfel-Currysauce 4-M,Sel dazu Reis G Gericht kann Gräten enthalten	Hähnchenschnitzel Ei,G1 mit Paprikasauce Sel dazu Salzkartoffeln	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch und einer Putenbockwurst 15-Sel,Sen	<b>DGE-Menü</b> Putengeschnetzeltes in Rahmsauce M,Sel mit Reis G und Gurkensalat Sen	
<b>Dessert</b>	<b>DGE-Dessert</b> Naturjoghurt M mit Kürbiskernen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	<b>DGE-Dessert</b> Naturjoghurt mit Chiasamen M	
<b>Dessert</b>	Stracciatellaquark M	<b>DGE-Dessert</b> Birnenquark M	<b>DGE-Dessert</b> Stückobst der Saison	<b>DGE-Dessert</b> Rohkost ungeschnitten	Apfelkompott	
<b>Dessert</b> (Aufpreis 0,30 €)	Birne	Kiwi	Apfel	Banane	Mandarine	
<b>Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil</b> (Aufpreis 1,00 €)	<b>Premium-Menü</b> Bio-Vollkorn-Nudeln G1,G2 mit Brokkoli-Käsecremesauce M,Sel dazu Gurkensalat Sen	<b>Premium-Menü</b> Fruchtiges Fischcurry aus Lachs und Seelachs F mit einer Bio-Möhren- Apfel-Currysauce 4-M,Sel dazu Reis G Gericht kann Gräten enthalten	<b>Premium-Menü</b> Bulgur G1 und Linsen mit Bio-Gemüse aus Auberginen, Bohnen und Paprika dazu Falaffelbällchen Ei,G1,Sel,So und Kräutersauce M,Sel	<b>Premium-Menü</b> Kartoffel-Bio-Gemüse-Pfanne Sel aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl dazu Kräuterquark M	<b>Premium-Menü</b> Putengeschnetzeltes in Rahmsauce M,Sel mit Bio-Reis G und Gurkensalat 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  
 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