



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

04.12.-08.12.2023

Änderungen vorbehalten

C+C Speiseplan vom:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	DGE-Menü Vegetar. Chili sin Carne mit Sojahack, G3,Sel,So Mais, Bohnen und Paprika dazu Reis G	überbackene vegetar. Maultaschen Ei,G1,M,Sel gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln in einer Kräutersauce M,Sel	DGE-Menü Rote Linsensuppe sei mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten und Kartoffelwürfeln dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	DGE-Menü Makkaroni G1 mit einer Käsesauce M,Sel dazu grüner Salat mit Joghurdressing M,Sen	DGE-Menü Vegetarisches Sojaschnitzel Ei,G1,Sel,So mit Paprikasauce Sel dazu Salzkartoffeln und Gurkenrahmsalat M,Sen
Menü 2	Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel mit Karotten, Lauch und Sellerie und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1 Vegi	Spaghetti G1 "Carbonara" Putenschinkenwürfel 15-Sel,Sen in einer Käsesauce M,Sel	Nudeln G1 mit Blattspinat in Rahm M,Sel dazu grüner Salat mit Essig-Öl-Dressing Sen Vegi	Ebly-Gemüsepfanne G1,Sel mit Drillingen dazu Kräuterquark M Vegi	Spiralnudeln G1 "Bolognese" mit Sojahack So und Gemüsewürfeln Sel Vegi
Menü 3	Kartoffel-Wirsing-Eintopf Sel mit Karotten, Lauch und Sellerie, Kartoffelwürfeln und Geflügelwiener 15-Sel,Sen von der Pute	DGE-Menü Fischstäbchen Ei,F,G1 vom Seelachs mit Salzkartoffeln und Remoulade Ei,M,Sel,Sen dazu Gurkensalat Sen Gericht kann Gräten enthalten	Putenbratwurstscheiben 15,Sel,Sen in Currysauce 4-Sel dazu Kartoffelpüree M	Hähnchenschnitzel Ei,G1 mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel und Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln	Spiralnudeln G1 "Bolognese" Sel mit Rindergehacktem und Gemüsewürfeln Sel
Dessert	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Chiasamen
Dessert	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Kirschen	DGE-Dessert Cassisjoghurt M	DGE-Dessert Stückobst der Saison	Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3
Dessert (Aufpreis 0,30 €)	Mandarine	Kiwi	Apfel	Banane	Stückobst der Saison
Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €)	Premium-Menü Vegetar. Chili sin Carne mit Sojahack, G3,Sel,So Mais, Bohnen und Paprika dazu Bio-Reis G	Premium-Menü Fischstäbchen Ei,F,G1 vom Seelachs mit Bio-Salzkartoffeln und Remoulade Ei,M,Sel,Sen dazu Gurkensalat Sen Gericht kann Gräten enthalten	Premium-Menü Rote Linsensuppe sei mit Kichererbsen, Möhren, Tomaten und Bio-Kartoffelwürfeln dazu 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	Premium-Menü Bio-Makkaroni G1 mit einer Käsesauce M,Sel dazu grüner Salat mit Joghurdressing M,Sen	Premium-Menü Vegetarisches Sojaschnitzel Ei,G1,Sel,So mit Paprikasauce Sel dazu Bio-Salzkartoffeln und Gurkenrahmsalat M,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)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