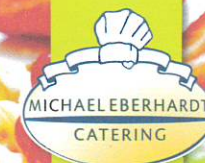




von 11 bis 15 Uhr

Das schmeckt mir!



Änderungen vorbehalten

50.KW

C+C Speiseplan vom:

11.12.-15.12.2023

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Penne G1
mit Tomaten-
Rahmsauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Kartoffel-Gemüseauflauf Ei,M
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
in Käse-Kräutersauce M,Sel

DGE-Menü
Penne Nudeln G1
mit Brokkolisauce Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing M,Sen

DGE-Menü
Vollkornreis-Pfanne G
mit Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli, Blumenkohl
in leichter Currysauce Sel

Veganes Schnitzel G1,Sel,So
mit Rahmkohlrabi M,Sel
und Kartoffeln

Menü 2

Vegetarischer
Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

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

Minestrone
tomatisierte Gemüsesuppe
mit Bohnen, Karotten,
Lauch, Sellerie Sel
und Fadennudeln G1
Vegi

Tomaten-Mozzarellasuppe M,Sel
mit Eblyeinlage G1
und Basilikumstreifen
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Eierspätzle Ei,G1
mit Champignons
in einer Kräuterrahmsauce M,Sel
Vegi

Menü 3

Schnibbelbohneintopf Sen
mit Suppengemüse Sel
aus Möhren, Sellerie und Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu eine Putenbockwurst
15-Sel,Sen

DGE-Menü
Ragout vom Lachs F
in einer hellen Currysauce
4-M,Sel
mit Möhrenstreifen und Erbsen
dazu Reis G
Gericht kann Gräten enthalten

Chicken-Nuggets Ei,G1
mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel
dazu Reis
und Blattsalat
mit Senfdressing M,Sen

Putenfrikadelle Ei,G1,Sen
mit Kräuterrahmsauce M,Sel
und Rotkohl
dazu Kartoffelpüree M

DGE-Menü
Hähnchenbrust
mit Bratensauce Sel
und Reis G
dazu Gurkensalat Sen

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Sonnenblumenkernen
Himbeerjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Heidelbeeren

DGE-Dessert
Birnenquark M

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

Dessert
(Aufpreis 0,30 €)

Birne

Kiwi

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

Unser
Premiummenü
nach DGE
mit Bio-Anteil
(Aufpreis 1,00 €)

Premium-Menü
Bio-Penne G1
mit Tomaten-
Rahmsauce M,Sel
dazu Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing Sen

Premium-Menü
Ragout vom Lachs F
in einer hellen Currysauce
4-M,Sel
mit Möhrenstreifen und Erbsen
dazu Bio-Reis G
Gericht kann Gräten enthalten

Premium-Menü
Bio-Penne Nudeln G1
mit Brokkolisauce Sel
dazu Blattsalat
mit Joghurtdressing M,Sen

Premium-Menü
Vollkornreis-Pfanne G
mit Bio-Marktgemüse Sel
aus Möhren, Brokkoli
und Blumenkohl
in leichter Currysauce 4-Sel

Premium-Menü
Hähnchenbrust
mit Bratensauce Sel
und Bio-Reis G
dazu 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)Nitripökelsalz
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