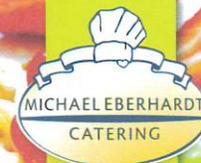




Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

Speiseplan vom: 06.11.-10.11.2023

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	DGE-Menü Penne G1 mit einer fruchtigen Tomaten-Basilikumsauce Sel dazu grüner Salat mit Joghurtdressing M,Sen	DGE-Menü Vollkorn-Nudeln G1,G2 mit Brokkoli-Käsecremesauce dazu Möhrensalat Sen	DGE-Menü Vegetarischer Eintopf von roten Linsen G,Sel mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1	Vegetar. Kartoffelcremesuppe M,Sel mit Suppengemüse Sel aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu ein Stück Baguette G1	Gebackener Reisauflauf Ei,G,M mit Zimt, Zucker an Erdbeersauce
Menü 2	Vegetarisches Sojaschnitzel Ei,G1,Sel,So mit Erbsen in Rahm M,Sel dazu Salzkartoffeln Vegi	Feine Gemüseauswahl (Möhren, Mais und Blumenkohl) mit Sauce à la Hollandaise Ei,M,Sel und Kräuter-Kartoffelpüree M Vegi	Rührei Ei mit Rahmspinat M,Sel und Kartoffelpüree M Vegi	Kartoffelcremesuppe M,Sel mit Suppengemüse Sel aus Möhren, Sellerie und Lauch dazu eine Putenbockwurst 15-Sel,Sen	Fischfrikadelle Ei,F,G1 vom Seelachs mit Salzkartoffeln und Remoulade Ei,M,Sel,Sen dazu Gurkensalat Sen Gericht kann Gräten enthalten
Menü 3	Putenfrikadelle Ei,G1,Sen in Kräuterrahmsauce M,Sel mit Erbsen-Möhrengemüse dazu Reis G	Chicken Nuggets Ei,G1 mit Süß-Saurer-Sauce 4-Sel dazu Reis G und Möhrensalat Sen	Gebratene Hähnchenbrust in Rahmsauce M,Sel dazu Kartoffeln und Gurkensalat Sen	DGE-Menü Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust Sel in Bratensauce M,Sel und Champignons dazu Reis G	DGE-Menü Matjes F mit einer Apfel- Gurkenstippe M,Sel dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten
Dessert	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Chiasamen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M
Dessert	Milchreis G,M	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3	DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Erdbeeren	DGE-Dessert Stückobst der Saison
Dessert (Aufpreis 0,30 €)	Apfel	Banane	Birne	Stückobst der Saison	Kiwi
Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €)	Premium-Menü Bio-Penne G1 mit einer fruchtigen Tomaten-Basilikumsauce Sel dazu grüner Salat mit Joghurtdressing M,Sen	Premium-Menü Bio-Vollkorn-Nudeln G1,G2 mit Brokkoli-Käsecremesauce dazu Möhrensalat Sen	Premium-Menü Vegetarischer Eintopf von roten Linsen G,Sel mit Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1	Premium-Menü Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust Sel in Bratensauce M,Sel und Champignons dazu Bio-Reis G	Premium-Menü Matjes F mit einer Apfel- Gurkenstippe M,Sel dazu Bio-Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten

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**