



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

20.11.-24.11.2023

Änderungen vorbehalten

47.KW

Speiseplan vom:

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

DGE-Menü
Ebly-Gemüsepfanne G1,Sel
mit Brokkoli, Karotten,
Blumenkohl und Mais
dazu Tomatencremesauce M,Sel

DGE-Menü
Reis G
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
aus Quinoa, Karotten,
Lauch, Sellerie

DGE-Menü
Italienischer Vollkorn-Nudel-
Gemüse Eintopf G1,G2,Sel
mit Zucchini, Aubergine,
Tomate, Erbsen und Bohnen

DGE-Menü
Möhrengemüse "Bürgerlich"
mit Kartoffeln dazu eine
vegetarische Frikadelle
Ei,G1,Sel,Sen
und ein Salat
mit Senfdressing M,Sen

Vegetarischer
Spätzle-Auflauf Ei,G1,M,Sel
mit Karotten, Erbsen und Zucchini
in Sahnesauce M,Sel
mit Käse überbacken M

Menü 2

Bunte Buchstabensuppe Ei,G1
mit Wurzelgemüse Sel
aus Möhren, Sellerie
und Lauch
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Kaiserschmarrn Ei,G1,M
dazu Apfelmus
Vegi

Vegetarisches
Gemüse-Curry Sel
mit Kokosmilch,
Karotte, Erbsen, Mais
und Bohnen
dazu Reis G
Vegi

Vegetar. Süßkartoffeleintopf
Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu ein Stück Baguette G1
Vegi

Paniertes Seelachsfilet Ei,F,G1
mit Salzkartoffeln
Remoulade Ei,M,Sel,Sen
dazu Blattsalat
mit Joghurdressing M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Menü 3

Ungarisches Wurstgulasch Sel
vom Hähnchen
mit Paprika und Mais
dazu Salzkartoffeln

Rahmgeschnetztes M,Sel
vom Hähnchen
mit Champignons
dazu Reis G

Penne Bolognese G1,Sel
mit Rindergehacktem
und feinen Gemüsewürfeln Sel

Süßkartoffeleintopf Sen,Sel
mit Grünkern, Kartoffeln G
und Suppengemüse aus Möhren,
Sellerie, Lauch
dazu Putenbockwurst 15-Sel,Sen

DGE-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Erbsen und Reis G
dazu Gurkenrahmsalat M,Sen
Gericht kann Gräten enthalten

Dessert

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

DGE-Dessert
Naturjoghurt M
mit Kürbiskernen
Fruchtjoghurt M

Naturjoghurt M

Naturjoghurt M

Dessert

DGE-Dessert
ungesüßter Quark M
mit Pfirsichen

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stückobst der Saison

DGE-Dessert
Stracciatellaquark M

Dessert

Apfel

Banane

Stückobst der Saison

Birne

Kiwi

(Aufpreis 0,30 €)

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

Premium-Menü
Ebly-Gemüsepfanne G1,Sel
mit Bio-Brokkoli, Bio-Karotten,
Bio-Blumenkohl und Mais
dazu Tomatencremesauce M,Sel

Premium-Menü
Bio-Reis G
mit "Bololinse" roter Linsen-
Gemüse-Bolognese Sel
aus Quinoa, Karotten,
Lauch, Sellerie

Premium-Menü
Italienischer Vollkorn- Nudel-
Bio-Gemüse Eintopf G1,G2,Sel
mit Zucchini, Aubergine,
Tomate, Erbsen und Bohnen

Premium-Menü
Möhrengemüse "Bürgerlich"
mit Bio-Kartoffeln dazu eine
vegetarische Frikadelle
Ei,G1,Sel,Sen
und ein Salat
mit Senfdressing M,Sen

Premium-Menü
Lachsragout F
in heller Kräutersauce M,Sel
mit Erbsen und Bio-Reis G
dazu Gurkenrahmsalat M,Sen
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