



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

49. KW

Speiseplan vom:

04.12. - 08.12.2023

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	DGE-Menü Rote Linsensuppe Sel 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	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
Menü 2	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	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
Menü 3	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	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
Dessert	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Chiasamen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M
Dessert	DGE-Dessert Cassijoghurt M	DGE-Dessert Stückobst der Saison	Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Heidelbeeren
Dessert (Aufpreis 0,30 €)	Apfel	Banane	Stückobst der Saison	Birne	Kiwi
Unser Premiummenü nach DGE mit Bio-Anteil (Aufpreis 1,00 €)	Premium-Menü Rote Linsensuppe Sel 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	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

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