



Das schmeckt mir!



von 11 bis 15 Uhr

11. KW Speiseplan vom: 11.03. - 15.03.2024

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 Gurkensalat Sen	DGE-Menü Vegetarisches Sojaschnitzel Ei,G1,Sel,So mit Paprikasauce Sel dazu Reis G und Krautsalat Sen	DGE-Menü Ravioli Ei,G1,M,Sel mit einer Ricotta-Spinatfüllung in Tomaten-Kräuter-Cremesauce M,Sel dazu Blattsalat mit Joghurtdressing M,Sen	Kartoffel-Gemüseauflauf Ei,M mit Wurzelgemüse Sel aus Möhren, Erbsen und Romanesco in Käse-Kräutersauce M,Sel
Menü 2 Vegi	Milchreissuppe G,M mit Pfirsichkompott	Erbsen-Möhrengemüse mit Drillingen dazu Kräuterquark M	Spiralnudeln G1 "Bolognese" mit Sojahack So und Gemüsewürfeln Sel	Vegetarischer Schnibbelbohneintopf Sen mit Suppengemüse Sel aus Möhren, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Stück Baguette G1	Gemüsefrikadelle Ei,G1,Sel mit Buttermöhren M und Petersilie dazu Salzkartoffeln
Menü 3	Putenbratwurstscheiben 15,Sel,Sen in Currysauce 4-Sel und grüne Bohnen dazu Kartoffelpüree M	Hühnerfrikassee Ei,M,Sel mit Spargel, Erbsen und Reis G	Spiralnudeln G1 "Bolognese" Sel mit Rindergehacktem und Gemüsewürfeln Sel	Hühnersuppe mit Suppengemüse Sel aus Möhren, Sellerie, Lauch und Reis G	DGE-Menü Panierter Seelachs Ei,F,G1 mit Spinatfüllung, Tomatenrahmsauce M,Sel und Erbsen "natur" dazu Salzkartoffeln Gericht kann Gräten enthalten
Dessert	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M	DGE-Dessert Naturjoghurt M mit Kürbiskernen	Naturjoghurt M	Naturjoghurt M
Dessert	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert Cassisioghurt M	Gebäck Ei,G1,G2,M,N1,N2,N3	DGE-Dessert Stückobst der Saison	DGE-Dessert ungesüßter Quark M mit Erdbeeren
Dessert (Aufpreis 0,30 €)	Apfel	Banane	Stückobst der Saison	Mandarine	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 Gurkensalat Sen	Premium-Menü Vegetarisches Sojaschnitzel Ei,G1,Sel,So mit Paprikasauce Sel dazu Bio-Reis G und Krautsalat Sen	Premium-Menü Ravioli Ei,G1,M,Sel mit einer Ricotta-Spinatfüllung in Bio-Tomaten-Kräuter-Cremesauce M,Sel dazu Blattsalat mit Joghurtdressing M,Sen	Premium-Menü Panierter Seelachs Ei,F,G1 mit Spinatfüllung, Tomatenrahmsauce M,Sel und Erbsen "natur" 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 (DGE) zertifiziert.

Zu- und Abbestellungen bedürfen der Schriftform (Fax oder Email). Bitte geben Sie uns Ihre Bestellvorschau rechtzeitig auf. **Wir sind ein nach EG Öko-Verordnung zertifizierter Bio-Betrieb, Kontrollstelle DE-ÖKO-006**