



Speiseplan KW 38



Datum	Montag 20.9.2021	Dienstag 21.9.2021	Mittwoch 22.9.2021	Donnerstag 23.9.2021	Freitag 24.9.2021
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsoße ^{G, I} Vollkorn Couscous ^{Aa} Erbsengemüse	(Veggie) Linseneintopf^{3, I} Brot ^{Aa, Ab}	(Fisch) Lachslasagne^{Aa, D, G, I} Tomatensoße	(Veggie) Milchreis^{3, G} heiße Sauerkirschen	(Veggie) Bami-Bratling mit Gemüse ^{1, 4, Aa, C, F, I} Currysoße ^{3, G} Reis Brokkoli
Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita^{Aa, Ac, G}	(Rind) Frikadelle^{Aa, C, J} Bratensoße Kartoffeln Blumenkohlgemüse ^G	(Veggie) Pfannkuchen^{Aa, C, G} Rebional Apfelkompott	(Geflügel) Mini Rostbratwürstchen^{8, J} Jus ^I Kartoffelstampf ^G Möhrengemüse	(Rind) Gemüsesuppe mit Reis^I Hackbällchen ^{Aa, C}
Pasta Veggie					
Pasta Basic					
Sonderkost Allergenfrei					
 Dessert DGE	Vanillepudding^G	Apfel	Rebional Marmorkuchen^{Aa, C, G}	Joghurtspeise^G	Banane

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle DE-ÖKO-003



Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.