



Speiseplan KW 39



Datum	Montag 27.9.2021	Dienstag 28.9.2021	Mittwoch 29.9.2021	Donnerstag 30.9.2021	Freitag 1.10.2021
 Menü 1 DGE		(Rind) Gulaschsuppe ^l Brot Beilage ^{Aa, Ab}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{3, Aa,} D, G Joghurtsoße ^G Kartoffeln Rahmspinat	(Veggie) Vegetarische Frikadelle ^{1, 3,} Ad, Ae, C, G, I, J Gemüsejus ^l Kartoffelstampf ^G Brokkoli	
Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese ^{Aa, G, I}	(Veggie) Gnocchi ^C italienisches Gemüseragout geriebener Käse ^G	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffeln Rahmspinat ^G	(Rind) Chili con Carne Reis	(Rind) Cevapcici ^{Aa, Ae} Tzatziki ^G Djuvecreis Erbsen, Möhren
Pasta Veggie	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{3, G, I} Blumenkohl				(Veggie) Farfalle ^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsauce ^{3, G, I}
Pasta Basic					
Sonderkost Allergen- frei					
 Dessert DGE	Heidelbeer Vanille Quark ^G	Milchreis ^G	Apfel	Trinkjoghurt Vanille ^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. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

