



Speiseplan KW 40



Datum	Montag 4.10.2021	Dienstag 5.10.2021	Mittwoch 6.10.2021	Donnerstag 7.10.2021	Freitag 8.10.2021
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout ^{Ae} Kräuterdipp ^{3, G} Kurkuma-Vollkornreis Maisgemüse		(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet ^{3,} ^{Aa, D} Kräutersoße ^{3, G} Kartoffelbeilage Möhrengemüse	(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge ^K Kräuterdipp ^{3, G}	(Rind) Rindergeschnetzeltes Vollkorn Couscous ^{Aa}
Menü 2	(Geflügel) Rebional Currywurst ^{3, 8,} ^{G, J} Ofenkartoffeln Maisgemüse	(Rind) Ungarisches Gulasch Reis Blumenkohl	(Veggie) Kartoffel-Blumenkohl- Auflauf ^{C, G}	(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{Aa} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffeln Brokkoligemüse	(Veggie) Apfelpfannkuchen ^{Aa, C, G} Waldbeerensoße ³ Zimt und Zucker
Pasta Veggie		(Veggie) Spirelli ^{Aa} Tomatensoße geriebener Käse ^G			
Pasta Basic					
Sonderkost Allergen- frei					
 Dessert DGE	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Pflaume	Grießpudding ^{Aa, G}	Banane	Quarkspeise mit Pflirsichkompott ^G

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.