



# Speiseplan KW 47



Datum	Montag 22.11.2021	Dienstag 23.11.2021	Mittwoch 24.11.2021	Donnerstag 25.11.2021	Freitag 26.11.2021
 Menü 1 DGE	<b>(Veggie) Vegetarische Cevapcici</b> <sup>1, 3, Ad, Ae,</sup> C, G, I <b>Tzatziki</b> <sup>G</sup> <b>Djuvecreis</b>	<b>(Veggie) Erbseneintopf</b> <b>Brot Beilage</b> <sup>Aa, Ab</sup>	<b>(Fisch) Gebratenes Lachsfilet</b> <sup>3, Aa, D</sup> <b>Spinat-Käsesoße</b> <sup>G</sup> <b>Kartoffeln; Kohlrabigemüse</b>		<b>(Rind) Geschnetzeltes ungarische Art Spirelli, Bohnengemüse</b>
Menü 2	<b>(Geflügel) Geflügelleberkäse</b> <sup>2, 3, 8</sup> <b>Rahmsoße</b> <sup>G, I</sup> <b>Kartoffelstampf</b> <sup>G</sup> <b>Möhrengemüse</b>	<b>(Geflügel) Hühnerfrikassee</b> <sup>3, G, I</sup> <b>Reis</b> <b>Erbsengemüse</b>	<b>(Veggie) Reibekuchen</b> <sup>Ad, C</sup> <b>Rebional Apfelkompott</b>	<b>(Veggie) Maiskolben</b> <b>Kräuterdipp</b> <sup>3, G</sup> <b>Ofenkartoffeln</b> <b>Blumenkohl</b>	
Pasta Veggie				<b>(Veggie) Käse-Spätzle-Auflauf mit Röstzwiebeln</b> <sup>Aa, C, G</sup>	<b>(Veggie) Spirelli</b> <sup>Aa</sup> <b>Basilikumpesto-Rahmsoße,</b> <b>Bohnengemüse</b>
Pasta Basic					
Sonderkost Allergenfrei					
 Dessert DGE	<b>Stracciatellacreme</b> <sup>F, G</sup>	<b>Birne</b>	<b>Joghurtspeise</b> <sup>G</sup>	<b>Mandarine</b>	<b>Grießflammerie</b> <sup>G</sup>

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.

