



# Speiseplan KW 48

Datum Menülinie	Montag 29.11.2021	Dienstag 30.11.2021	Mittwoch 1.12.2021	Donnerstag 2.12.2021	Freitag 3.12.2021
 Menü 1 DGE	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsoße <sup>G, I</sup> Erbsengemüse				
Menü 2		(Rind) Frikadelle <sup>Aa, C, J</sup> Bratensoße Kartoffeln Blumenkohlgemüse <sup>G</sup>			
Pasta Veggie	(Veggie) Penne <sup>Aa</sup> Tomatensoße geriebener Mozzarella <sup>G</sup> Erbsengemüse	(Veggie) Farfalle <sup>Aa</sup> veget. Bolognese, Blumenkohlgemüse <small>1, 3, Ae, I</small>			
Pasta Basic					
Sonderkost Allergen- frei					
 Dessert DGE	Vanillepudding <sup>G</sup>	Apfel			

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.

