



Speiseplan KW 2

Datum	Montag 10.1.2022	Dienstag 11.1.2022	Mittwoch 12.1.2022	Donnerstag 13.1.2022	Freitag 14.1.2022
 Menü 1 DGE	(Veggie) Polentataler ^{Ad, C} Rebional Tomatensoße Bulgur ^{Aa}	(Rind) Gulaschsuppe ^I 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 ^I Kartoffelstampf, Brokkoli ^G	
Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese ^{Aa, G, I}	(Veggie) Gnocchi ^C italienisches Gemüseragout ^{1, 3, I} geriebener Käse ^G	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffeln Rahmspinat ^G	(Rind) Chili con Carne Reis	(Rind) Cevapcici ^{Aa, Ae} Tzatziki ^G Djuvecreis
Pasta Veggie					(Veggie) Farfalle ^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsoße ^{3, G, I} Erbsen/Möhren
Pasta Basic					
Sonderkost Allergenfrei					
 Dessert DGE	Heidelbeer Vanille Quark ^G	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Apfel	Quarkspeise mit Birne und 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 e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.