



Speiseplan KW 3



Datum	Montag 17.1.2022	Dienstag 18.1.2022	Mittwoch 19.1.2022	Donnerstag 20.1.2022	Freitag 21.1.2022
 Menü 1 DGE	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout ^{Ae} Kräuterdipp ^{3, G} Kurkuma-Vollkornreis	(Veggie) Möhreintopf ^l Brot Beilage ^{Aa, Ab}	(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet ^{3, Aa,} D Kräutersoße ^{3, G} Kartoffelbeilage; Möhrengemüse	(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge ^K Kräuterdipp ^{3, G}	(Rind) Rindergeschnetzeltes Vollkorn Couscous ^{Aa} Zucchini -Rahmgemüse
Menü 2	(Geflügel) Rebional Currywurst ^{3, 8, G,} J Ofenkartoffeln Maisgemüse	(Rind) Ungarisches Gulasch Reis	(Veggie) Kartoffel-Blumenkohl- Auflauf ^{C, G}	(Geflügel) Mini Rostbratwürstchen ^{8, J} Jus ^l Kartoffelstampf ^G Möhrengemüse	(Veggie) Apfelpfannkuchen ^{Aa, C, G} Waldbeerensoße ³ Zimt und Zucker
Pasta Veggie					
Pasta Basic					
Sonderkost Allergen- frei					
 Dessert DGE	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Mandarine	Grießpudding ^{Aa, G}	Banane	Quarkspeise mit Pfirsichkompott ^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. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.