

Speiseplan KW 35



Datum	Montag 29.8.2022	Dienstag 30.8.2022	Mittwoch 31.8.2022	Donnerstag 1.9.2022	Freitag 2.9.2022
Menü 1 DGE			(Fisch) Gebratenes Lachsfilet ^{Aa, D} Spinat-Käsesoße ^G Kartoffeln Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Rind) Geschnetzeltes ungarische Art Vollkornreis Blattsalatmischung Joghurtdressing ^G	(Veggie) Möhren-Getreide-Bratling ^{Aa, Ad, Ae, C, G} Paprikasoße Vollkorn Couscous ^{Aa} Tomatensalat ³
Menü 2	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2, 3, 8} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^G Möhrengemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee ^{G, I} Reis Erbsengemüse	(Veggie) Reibekuchen ^C Rebional Apfelkompott	(Veggie) Blumenkohl-Mais-Bratling ^{Aa, C, G} Kräuterdipp ^G Ofenkartoffeln Tomatensalat ³	
Pflanzenreich	(Veggie) Gnocchi-Auflauf mit Blattspinat, Mais und Tofu-Mandelkruste ^{Aa, F, Ha} Tomatensoße	(Veggie) Gefüllte Paprikaschote mit orientalischem Reis, Gemüse und Rosinen ^{1, 3, F, I} Kichererbsendipp			
Pasta Basic					(Veggie) Spirelli ^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsoße ^{G, I} Blattsalat Joghurtdressing ^G
Dessert DGE	Hafer-Erdbeerpudding ^{Ad}	Nektarine	Joghurtspeise ^G	Wassermelone	Grießflammerie ^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

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle



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.

