


Speiseplan KW 39

Datum	Montag 26.9.2022	Dienstag 27.9.2022	Mittwoch 28.9.2022	Donnerstag 29.9.2022	Freitag 30.9.2022
Menülinie					
 Menü 1 DGE		(Veggie) Kartoffeleintopf ¹ Gemüse-Rohkoststicks ^{Aa, Ab} Brot Beilage ³	(Fisch) Fischfrikadelle ^{2, 4, Aa, Ac, C, D,} ¹ Joghurtsoße ^G Kartoffeln Gemüsesalat ³	(Veggie) Gemüse-Pizza ^{Aa, Ac, G} Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Vinaigrette ³	(Geflügel) Putengulasch ^G Vollkornreis Eisberg-Gurken-Salat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}
 Menü 2	(Geflügel) Hähnchenkeule Geflügelbratensoße ¹ Tomatenreis Maisgemüse	(Geflügel) Bratwurst ^{8, I, J} Bratensoße ¹ Kartoffeln Kohlrabigemüse ^G		(Rind) Köttbullar ^{Aa, C, J} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^G Erbsen und Möhren	
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Rebional Tomatensoße geriebener Käse ^G Möhrenapfel-Rohkost ³		(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Gemüsebolognese ¹ Blattsalatsmischung Essig-Öl-Dressing ^{3, J}		(Veggie) Spirelli ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{G, I} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}
 Dessert DGE	Apfel	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Banane	Kirsch-Vanille-Quark ^G	Schokoladenpudding ^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

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.