

Speiseplan KW 42

Datum	Montag 17.10.2022	Dienstag 18.10.2022	Mittwoch 19.10.2022	Donnerstag 20.10.2022	Freitag 21.10.2022
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Polentataler ^{Ad, C} Rebional Tomatensoße Bulgur ^{Aa} Gemüsesalat ³		(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{Aa, D, G} Joghurtsoße ^G Kartoffeln Gurkensalat ³	(Veggie) Vegetarische Frikadelle ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffelstampf ^G Sellerie-Apfelrohkost ^I	(Veggie) Balsamico-Linsengemüse ^{1, 3, I} Spätzle ^{Aa, C} Eisbergsalat Joghurdressing ^G
 Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese ^{Aa, G, I} Gemüsesalat ³	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} italienisches Gemüseragout ^{1, 3, I} geriebener Käse ^G	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffeln Rahmspinat ^G		(Rind) Rinderhack-Grünkern Cevapcici ^{Aa, Ae} Tsatsiki ^G Djuvecreis Krautsalat ³
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic		(Rind) Makkaroni ^{Aa} Tomatensoße mit Hackbällchen ^{Aa, C} Gurkensalat ³		(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Blattsalat Cocktaildressing ^{1, 2, Aa, C, G, I, J}	
 Dessert DGE	Karamellpudding ^G	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Birne	Kirsch-Joghurtspeise ^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

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.