
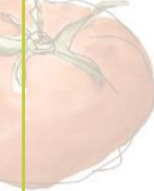

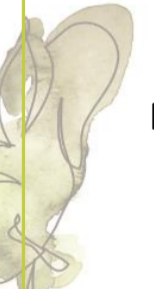



Speiseplan KW 43

Datum	Montag 24.10.2022	Dienstag 25.10.2022	Mittwoch 26.10.2022	Donnerstag 27.10.2022	Freitag 28.10.2022
 Menü 1 DGE			(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet Aa, D Kräutersoße ^G Kartoffelbeilage Gurkensalat ³		(Rind) Rindergeschnetzeltes Vollkorn Couscous ^{Aa} Sellerie-Apfelrohkost ¹
 Menü 2	(Geflügel) Rebional Currywurst ^{3, 8, G, J} Ofenkartoffeln Krautsalat ³		(Veggie) Kartoffelgratin ^G Gemüsesalat ³		(Veggie) Apfelpfannkuchen Vanillesoße ^G Zimt und Zucker
 Pflanzenreich		(Veggie) Ungarisches Sellerie- Kartoffel-Gulasch ¹ Reis Tomaten-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}			
 Pasta Basic	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Käsesoße ^G Krautsalat ³	(Rind) Spirelli ^{Aa} Hackfleisch-Käsesoße ^G Tomaten-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}			
 Dessert DGE	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Apfel	Grießpudding ^{Aa, G}		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

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.

