
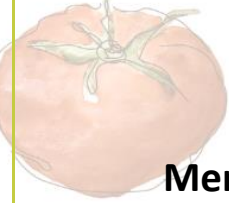
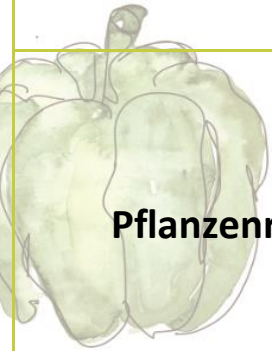




# Speiseplan KW 44

Datum	Montag 31.10.2022	Dienstag Allerheiligen 1.11.2022	Mittwoch 2.11.2022	Donnerstag 3.11.2022	Freitag 4.11.2022
 Menü 1 DGE			(Fisch) Fischfrikadelle <sup>2, 4, Aa, Ac, C, D, I</sup> Joghurtsoße <sup>G</sup> , Kartoffeln Blattsalat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>	(Veggie) Gemüse-Pizza <sup>Aa, Ac, G</sup> Eisbergsalat mit Möhren und Mais fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	(Geflügel) Putengulasch <sup>G</sup> Vollkornreis Eisberg-Gurken-Salat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>
 Menü 2	(Geflügel) Hähnchenkeule Geflügelbratensoße <sup>I</sup> Tomatenreis Maisgemüse			(Rind) Köttbullar <sup>Aa, C, J</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Erbsen und Möhren	(Veggie) Grillkäse-Burger <sup>C, G</sup> Salatfüllung Tomaten Preiselbeer-Ketchup <sup>1, 3</sup> Burger-Brötchen <sup>Aa, Ac, K</sup>
 Pflanzenreich			(Veggie) Hörnchennudeln <sup>Aa</sup> Spinat-Tomatensoße auf Haferbasis <sup>Ad, Ha</sup> Mandelstreu <sup>Ha</sup>		
 Pasta Basic	(Veggie) Farfalle <sup>Aa</sup> Rebional Tomatensoße geriebener Käse <sup>G</sup> Möhrenapfel-Rohkost <sup>3</sup>				
 Dessert DGE	Apfel		Banane	Kirsch-Vanille-Quark <sup>G</sup>	Schokoladenpudding <sup>G</sup>


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, Fa

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.

