
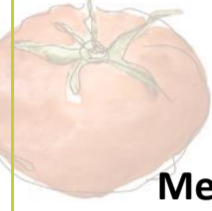

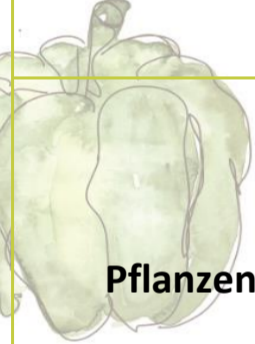




Speiseplan KW 45

Datum	Montag 7.11.2022	Dienstag 8.11.2022	Mittwoch 9.11.2022	Donnerstag 10.11.2022	Freitag 11.11.2022
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Vegetarische Cevapcici 1, 3, Ad, Ae, C, G, I Tsatsiki ^G Djuvecreis Krautsalat ³		(Fisch) Gebratenes Lachsfilet ^{Aa, D} Spinat-Käsesoße ^G Kartoffeln Bunter Maissalat ³	(Rind) Geschnetzeltes ungarische Art Vollkornreis Endiviensalat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Möhren-Getreide-Bratling ^{Aa, Ad, Ae, C, G} Paprikasoße Vollkorn Couscous ^{Aa} Blattsalat, Joghurtdressing ^G
 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) 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	Stracciatellapudding ^{F, G}	Birne	Joghurtspeise ^G	Apfel	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, F

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.

