

Speiseplan KW 46

Datum	Montag 14.11.2022	Dienstag 15.11.2022	Mittwoch 16.11.2022	Donnerstag 17.11.2022	Freitag 18.11.2022
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsoße ^{G, I} Vollkorn Couscous ^{Aa} Rotkohl-Orangensalat ³		(Fisch) Lachslasagne ^{Aa, D, G, I} Rebional Tomatensoße Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Bami-Bratling mit Gemüse ^{1, 4, Aa, C, F, I} Currysoße ^{3, G} Reis Gurken-Apfel-Salat ³
 Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita ^{Aa, Ac, G} Gemüsesalat ³	(Rind) Frikadelle ^{Aa, C, J} Senf ^J Kartoffeln Blumenkohlgemüse ^G		(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{Aa} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffeln Brokkoligemüse	(Veggie) Pfannkuchen ^{Aa, C, G} Rebional Apfelkompott
 Pflanzenreich		(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais und Tomaten ^{Aa, F} Paprikadipp ^G	(Veggie) Blumenkohl mit Schnittlauchbechamelseße auf Haferbasis ^{Ad, I} Kartoffeln Kürbiskerncrunch Topping ^{1, Aa}		
 Pasta Basic					
 Dessert DGE	Vanillepudding ^G	Mandarine	Rebional Marmorkuchen ^{Aa, C, G}	Joghurtspeise ^G	 Apfel

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, Far

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.

