
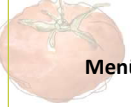

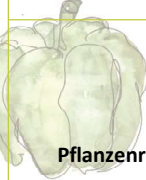
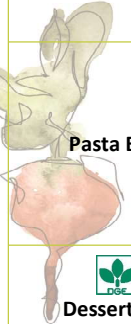




Speiseplan KW 03



Datum	Montag 16.1.2023	Dienstag 17.1.2023	Mittwoch 18.1.2023	Donnerstag 19.1.2023	Freitag 20.1.2023
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Vegetarische Cevapcici 1, 3, Ad, Ae, C, G, I Tsatsiki ^G Djuvcreis Krautsalat ³	(Veggie) Erbseneintopf ^{1, J} Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Aa, Ab}	(Fisch) Gebratenes Lachsfilet ^{Aa, D} Spinat-Käsesoße ^G Kartoffeln Bunter Maissalat ³	(Rind) Geschnetzeltes ungarische Art Vollkornreis Endiviensalat Joghurtdressing ^G	LUNCHPAKETE
 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					
 Pasta Basic					
 Dessert DGE	Stracciatellapudding ^{F, G}	Birne	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, Farf.

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.