

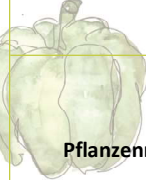




Speiseplan KW 04

Datum	Montag 23.1.2023	Dienstag 24.1.2023	Mittwoch 25.1.2023	Donnerstag 26.1.2023	Freitag 27.1.2023
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsoße ^{G, I} Vollkorn Couscous ^{Aa} Rotkohl-Orangensalat ³	(Veggie) Linseneintopf ^{3, I} Gemüse-Rohkoststicks Brot ^{Aa, Ab}	(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					
 Pasta Basic			(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Käsesoße ^G Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}		
 Dessert DGE	Vanillepudding ^G	Mandarine	Rebional Rüblikuchen ^{Aa, C, Ha}	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, 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. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.