

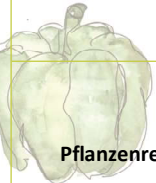





Speiseplan KW 05

Datum	Montag 30.1.2023	Dienstag 31.1.2023	Mittwoch 1.2.2023	Donnerstag 2.2.2023	Freitag 3.2.2023
Menülinie					
 Menü 1 DGE		(Rind) Gulaschsuppe¹ Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage^{Aa, Ab}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig <small>Aa, D, G</small> Joghurtsoße^G Kartoffeln Gurkensalat³	(Veggie) Vegetarische Frikadelle <small>1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J</small> Gemüsejus¹ Kartoffelstampf^G Sellerie-Apfelrohkost¹	
 Menü 2		(Veggie) Gnocchi^{Aa} italienisches Gemüseragout^{1, 3, I} geriebener Käse^G	(Veggie) Rührei^{C, G} Kartoffeln Rahmspinat^G	(Geflügel) Gebratene Schinken-Käse-Nudeln^{2, 3, 8, Aa, G, I} Rebional Tomatensoße^G	(Rind) Rinderhack-Grünkern Cevapcici^{Aa, Ae} Tsatsiki^G Djuvecreis Krautsalat³
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic			(Veggie) Spaghetti^{Aa} Spinat-Käsesoße^G Möhrensalat		(Veggie) Farfalle^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsoße^{G, I} Blattsalat Joghurtdressing^G
 Dessert DGE		Milchreis^G Zimt und Zucker	Birne	Kirsch-Joghurtspeise^G	 Banane

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 e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.