



Speiseplan KW 9


Datum Menülinie	Montag 27.2.2023	Dienstag 28.2.2023	Mittwoch 1.3.2023	Donnerstag 2.3.2023	Freitag 3.3.2023
 Menü 1 DGE	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsoße ^{G, I} Vollkorn Couscous ^{Aa} Rotkohl-Orangensalat ³		(Fisch) Lachsklößchen in Tomatensoße ^{Aa, G} Vollkornreis Endiviensalat Joghurdressing ^G	(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Bami-Bratling mit Gemüse ^{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	Stracciatellakuchen ^{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, Farfalle

Die Menüs mit dem  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.



DE-ÖKO-003