

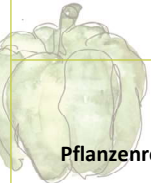
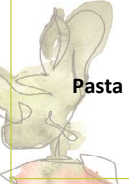



Speiseplan KW 10

Datum	Montag 6.3.2023	Dienstag 7.3.2023	Mittwoch 8.3.2023	Donnerstag 9.3.2023	Freitag 10.3.2023
Menülinie					
 Menü 1 DGE			(Fisch) Seelachsfilet im Backteig Aa, D, G	(Veggie) Vegetarische Frikadelle ¹ 3, Ad, Ae, C, G, I, J	
 Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese ^{Aa, G, I} bunter Maissalat ³	(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 Djuvcreis Krautsalat ³
 Pflanzenreich	(Veggie) Polentaschnitzel ^{Aa, Ad} Bratensoße ^{Ad, I} Bunte Bulgurgemüsepfanne ^{Aa, I}				
 Pasta Basic		(Rind) Makkaroni ^{Aa} Tomatensoße mit Hackbällchen Aa, C			(Veggie) Farfalle ^{Aa, C, F} Basilikumpesto-Rahmsoße ^{G, I} Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Dessert DGE	Karamellpudding ^G	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, Volei, 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.