



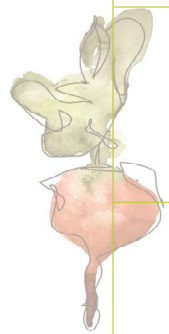
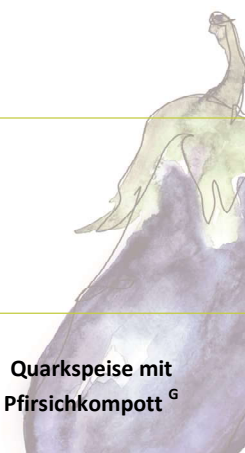



## Speiseplan KW 11

| Datum   | Montag<br>13.3.2023   | Dienstag<br>14.3.2023   | Mittwoch<br>15.3.2023  | Donnerstag<br>16.3.2023  | Freitag<br>17.3.2023   |
|---|---|---|--|--|--|
| <br><b>Menü 1 DGE</b>    | (Veggie) Mexikanisches<br>Gemüseragout <sup>Ae</sup><br>Kräuterdipp <sup>G</sup><br>Kurkuma-Vollkornreis<br>Krautsalat <sup>3</sup> |   | (Fisch) Gebratenes<br>Seelachsfilet <sup>Aa, D</sup><br>Kräutersoße <sup>G</sup><br>Kartoffelbeilage<br>Gurkensalat <sup>3</sup> | (Veggie) Sesamdrillinge <sup>K</sup><br>Kräuterdipp <sup>G</sup><br>Gemüse-Rohkoststicks                                 | (Rind) Rindergeschnitzeltes<br>Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup><br>Sellerie-Apfelrohkost <sup>I</sup> |
| <br><b>Menü 2</b>         | (Geflügel) Rebional<br>Currywurst <sup>3, 8, G, J</sup><br>Ofenkartoffeln<br>Krautsalat <sup>3</sup>                                |   | (Veggie) Kartoffelgratin <sup>G</sup><br>Gemüsesalat <sup>3</sup>  | (Geflügel) Mini<br>Rostbratwürstchen <sup>8, J</sup><br>Jus <sup>I</sup><br>Kartoffelstampf <sup>G</sup><br>Möhrengemüse | (Veggie) Apfelpfannkuchen <sup>Aa, C, G</sup><br>Vanillesoße <sup>G</sup><br>Zimt und Zucker         |
| <br><b>Pflanzenreich</b>  |   | (Veggie) Ungarisches Sellerie-<br>Kartoffel-Gulasch <sup>I</sup><br>Reis<br>Rotkohl-Orangensalat <sup>3</sup> |  |  |                   |
| <br><b>Pasta Basic</b>   |   | (Rind) Spirelli <sup>Aa</sup><br>Hackfleisch-Käsesoße <sup>G</sup><br>Rotkohl-Orangensalat <sup>3</sup>       |  |  |                  |
| <br><b>Dessert DGE</b> | Erdbeer-Joghurtspeise <sup>G</sup>  | Apfel   | Grießpudding <sup>Aa, G</sup>  | Clementine   | Quarkspeise mit<br>Pfirsichkompott <sup>G</sup>  |

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, Makkaron

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.

