

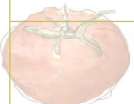
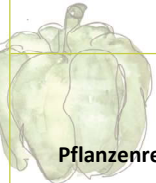


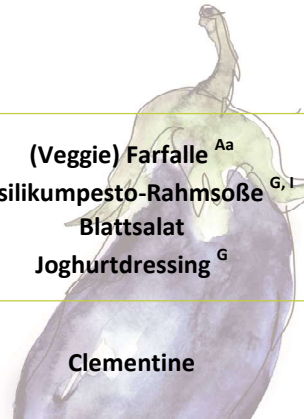


Speisepläne KW 45

Datum	Montag 6.11.2023	Dienstag 7.11.2023	Mittwoch 8.11.2023	Donnerstag 9.11.2023	Freitag 10.11.2023
 Menü 1 DGE		(Rind) Gulaschsuppe¹ Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage^{Aa, Ab}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig^{Aa, D, G} Joghurtsoße^G Gurkensalat³ Kartoffeln	(Veggie) Vegetarische Frikadelle^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J} Gemüsejus¹ Kartoffelstampf^G Sellerie-Apfelrohkost¹	
 Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese^{Aa, G, I} bunter Maissalat³	(Veggie) Gnocchi^{Aa} Gemüseragout italienische Art^{1, 3, I} geriebener Käse^G	(Veggie) Rührei^{C, G} Rahmspinat^G Kartoffeln	(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	(Veggie) Polentaschnitzel^{Aa, Ad} Bratensoße^{Ad, I} Bunte Bulgurgemüsepfanne^{Aa, I}				
 Pasta Basic					(Veggie) Farfalle^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsauce^{G, I} Blattsalat Joghurtdressing^G
 Dessert DGE	Karamellpudding^G	Milchreis^G Zimt und Zucker	Birne	Kirsch-Joghurtspeise^G	 Clementine

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder kann 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



Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

DE-ÖKO-003

