

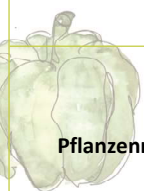




# Speiseplan KW 46

Datum	Montag 13.11.2023	Dienstag 14.11.2023	Mittwoch 15.11.2023	Donnerstag 16.11.2023	Freitag 17.11.2023
 Menü 1 DGE		(Veggie) Möhreintopf <sup>l</sup> Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage <sup>Aa, Ab</sup>	(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet <sup>Aa, D</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> Gurkensalat <sup>3</sup> Kartoffeln	(Veggie) Sesamdrillinge <sup>K</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup> Gemüse-Rohkoststicks	(Rind) Gulasch mit Paprika und Zwiebeln <sup>Aa</sup> Vollkorn Couscous <sup>I</sup> Sellerie-Apfelrohkost <sup>I</sup>
 Menü 2	(Geflügel) Rebional Currywurst <sup>8, I, J</sup> Currysoße <sup>3</sup> Ofenkartoffeln Krautsalat <sup>3</sup>	(Geflügel) Hähnchengyros Tsatsiki <sup>G</sup> Gemüsereis Krautsalat <sup>3</sup>	(Veggie) Kartoffelgratin <sup>G</sup> Gemüsesalat <sup>3</sup>	(Geflügel) Rostbratwürstchen <sup>8, J</sup> Jus <sup>I</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Sauerkraut	(Veggie) Apfelpfannkuchen <sup>Aa, C</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Zimt und Zucker
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic	(Veggie) Farfalle <sup>Aa</sup> Käsesoße <sup>G</sup> Krautsalat <sup>3</sup>				
 Dessert DGE	Erdbeer-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Apfel	Grießpudding <sup>Aa, G</sup>	Banane	Quarkspeise mit Pfirsichkompott <sup>G</sup>

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, Makkaron

DE-ÖKO-003



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