

## Speiseplan KW 34

Datum	Montag 19.8.2024	Dienstag 20.8.2024	Mittwoch 21.8.2024	Donnerstag 22.8.2024	Freitag 23.8.2024
 <b>Menü 1 DGE</b>			<b>(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet<sup>D, Aa</sup></b> <b>Kräutersoße<sup>G</sup></b> <b>Gurkensalat<sup>3</sup></b> <b>Kartoffeln</b>	<b>(Veggie) Sesamdrillinge<sup>K</sup></b> <b>Kräuterdipp<sup>G</sup></b> <b>Gemüse-Rohkoststicks (Möhre, Paprika, Gurke)</b>	<b>(Rind) Gulasch mit Paprika und Zwiebeln</b> <b>Vollkorn Couscous<sup>Aa</sup></b> <b>Sellerie-Apfelrohkost<sup>I</sup></b>
 <b>Menü 2</b>			<b>(Veggie) Kartoffelgratin<sup>G</sup></b> <b>Gemüsesalat<sup>3</sup></b>	<b>(Veggie) Gemüse-Maultaschen<sup>C, Aa, I</sup></b> <b>Kaisergemüse</b> <b>Käsesoße<sup>1, G, I</sup></b>	<b>(Veggie) Apfelpfannkuchen<sup>C, G, Aa</sup></b> <b>Vanillesoße<sup>G</sup></b> <b>Zimt und Zucker</b>
 <b>Pflanzenreich</b>					
 <b>Pasta Basic</b>					
 <b>Dessert DGE</b>			<b>Grießpudding<sup>G, Aa</sup></b>	<b>Banane</b>	<b>Quarkspeise mit Pfirsichkompott<sup>G</sup></b>

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 Menülinie mit dem



Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

DE-ÖKO-003

