

# Speiseplan KW 35

Datum	Montag 26.8.2024	Dienstag 27.8.2024	Mittwoch 28.8.2024	Donnerstag 29.8.2024	Freitag 30.8.2024
 <b>Menü 1 DGE</b>	<b>(Veggie) Gemüse-Pizza mit Tomaten, Zucchini und Mais</b> <small>Ac, G, Aa</small> <b>Möhrenapfel-Rohkost</b> <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Kartoffeleintopf</b> <sup>1</sup> <b>Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre)</b> <b>Brot Beilage</b> <sup>Ab, Aa</sup>	<b>(Fisch) Fischfrikadelle</b> <sup>2, 4, Ac, C, D, Aa, I</sup> <b>Joghurtsoße</b> <sup>G</sup> <b>Blattsalat</b> <b>Essig-Öl-Dressing</b> <sup>3, J</sup> <b>Kartoffeln</b>	<b>(Veggie) Linsenfrikadelle</b> <sup>Aa, I, K</sup> <b>Rebional Tomatensoße</b> <b>Reis</b> <b>Eisbergsalat mit Möhren und Mais</b> <b>fruchtige Mango-Vinaigrette</b> <sup>3</sup>	<b>(Geflügel) Putengulasch</b> <sup>G</sup> <b>Vollkornreis</b> <b>Eisberg-Gurken-Salat</b> <b>Essig-Öl-Dressing</b> <sup>3, J</sup>
<b>Menü 2</b>	<b>(Geflügel) Hähnchenkeule</b> <b>Geflügelbratensoße</b> <sup>1</sup> <b>Tomatenreis</b> <b>Maisgemüse</b>	<b>(Geflügel) Bratwurst</b> <sup>8, I, J</sup> <b>Geflügelbratensoße</b> <sup>1</sup> <b>Blumenkohlgemüse</b> <sup>G</sup> <b>Kartoffeln</b>		<b>(Rind) Köttbullar</b> <sup>C, Aa, J</sup> <b>Rahmsoße</b> <sup>G, I</sup> <b>Kartoffelstampf</b> <sup>G</sup> <b>Erbsen und Möhren</b>	
<b>Pflanzenreich</b>			<b>(Veggie) Hörnchennudeln</b> <sup>Aa</sup> <b>Spinat-Tomatensoße auf Haferbasis</b> <sup>Ad, Ha</sup> <b>Mandelstreu</b> <sup>Ha</sup>		<b>(Veggie) Ungarisches Sellerie Gulasch</b> <sup>1</sup> <b>Spirelli</b> <sup>Aa</sup> <b>Brokkoligemüse</b>
<b>Pasta Basic</b>					
 <b>Dessert DGE</b>	<b>Apfel</b>	<b>Zitronen-Joghurtspeise</b> <sup>G</sup>	<b>Wassermelone</b>	<b>Reisdrinkpudding Kirsche</b>	<b>Schokoladenpudding</b> <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, Völlei, 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 Kitas und Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.