








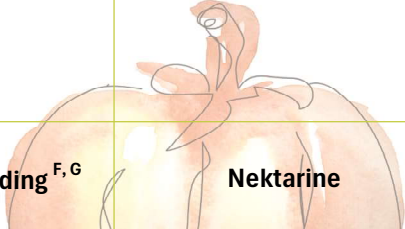



Speiseplan KW 36

Datum	Montag 2.9.2024	Dienstag 3.9.2024	Mittwoch 4.9.2024	Donnerstag 5.9.2024	Freitag 6.9.2024
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Vegetarische Grünkern-Cevapcici ^{1, 3, Ad, Ae, C,} G, I Tsatsiki ^G Djuvecris mit Erbsen und Tomaten Krautsalat ³	(Veggie) Erbseneintopf ^{1, J} Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Gebratenes Lachsfilet Spinat-Käsesoße ^G Eisberg-Gurken-Salat Dressing Joghurt ^G Kartoffeln	(Rind) Geschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln Vollkornreis Endiviensalat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Möhren-Buchweizen- Bratling ^{Ad, Ae, C, G, Aa} Paprikasoße Vollkorn Couscous ^{Aa} Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Menü 2	(Geflügel) Geflügelleberkäse 2, 3, 8 Rahmsoße ^{G, I} Kartoffeln Möhrengemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee ^{G, I} Reis Erbsengemüse	(Veggie) Reibekuchen ^C Rebional Apfelkompott	(Veggie) Blumenkohl-Mais- Bratling ^{C, G, Aa} Kräuterdipp ^G Tomatensalat ³ Ofenkartoffeln	
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic					(Veggie) Spirelli ^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsoße ^{G, I} Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Dessert DGE	 Joghurtspeise ^G	 Banane	 Stracciatellapudding ^{F, G}	 Nektarine	 Grießflammerie ^G

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

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.