






Speiseplan KW 37

Datum	Montag 9.9.2024	Dienstag 10.9.2024	Mittwoch 11.9.2024	Donnerstag 12.9.2024	Freitag 13.9.2024
 Menü 1 DGE	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsoße ^{G, I} Vollkorn Couscous ^{Aa} Krautsalat ³	(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks (Gurke, Paprika, Möhre)			
 Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita ^{Ac, G, Aa} Gemüsesalat ³	(Rind) Frikadelle ^{C, Aa, J} Senf ^J Möhren-Kartoffelstampf ^G		(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{Aa} Rahmsoße ^{G, I} Brokkoligemüse Kartoffeln	(Veggie) Pfannkuchen ^{C, G, Aa} Rebional Apfelkompott
 Pflanzenreich			(Veggie) Blumenkohl mit Schnittlauchbechamelsoße auf Haferbasis ^{Ad, I} Kürbiskerncrunch Topping ^{1, Aa} Kartoffeln	(Veggie) Paniertes Sellerieschnitzel ^{Aa, I} Rahmsoße auf Haferbasis ^{Ad, I} Vollkornreis Brokkoligemüse	
 Pasta Basic			(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Käsesoße ^G Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}		(Veggie) Spirelli ^{Aa} Gemüse-Käsesoße ^G Gurken-Apfel-Salat ³
 Dessert DGE	Vanillepudding^G	Apfel	Reisdrinkpudding Vanille	Joghurtspeise^G	Birne

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.