

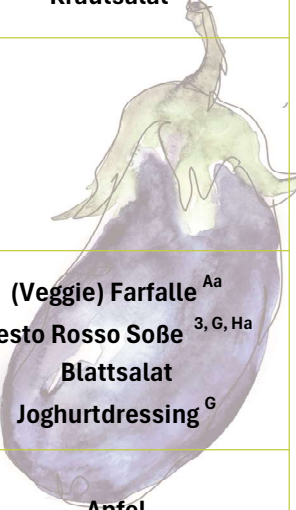



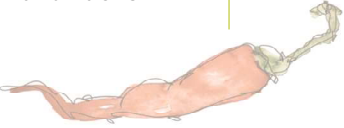
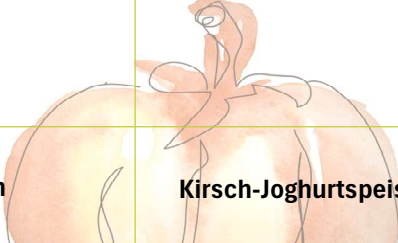
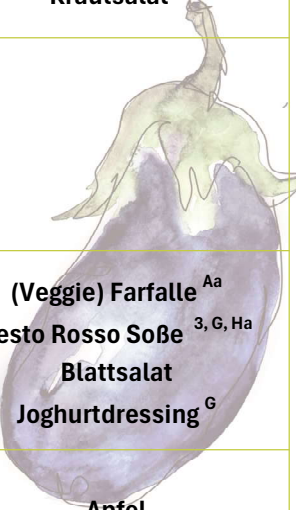


Speiseplan KW 38

Datum	Montag 16.9.2024	Dienstag 17.9.2024	Mittwoch 18.9.2024	Donnerstag 19.9.2024	Freitag 20.9.2024
Menülinie  Menü 1 DGE 	(Veggie) Polentataler Rebional Tomatensoße Bulgur^{Aa} Blattsalat Sommermix Balsamicodressing^{1,3,J}		(Fisch) Seelachsfilet im Backteig^{D, G, Aa} Joghurtsoße^G Gurkensalat³ Kartoffeln	(Veggie) Vegetarische Grünkern- Frikadelle^{1, 3, Ad, Ae, C,} G, I, J Gemüsejus vom Wurzelgemüse^I Kartoffelstampf^G Sellerie-Apfelrohkost^I	
Menü 2 	(Rind) Lasagne Bolognese^{G,} Aa, I Blattsalat Balsamicodressing^{1,3,J}		(Veggie) Rührei^{C, G} Kartoffelstampf^G Rahmspinat^G	(Geflügel) Gebratene Schinken-Käse-Nudeln^{2,3,8,} G, Aa, I Rebional Tomatensoße^G	(Rind) Rinderhack-Grünkern Cevapcici^{Ae, Aa} Tsatsiki^G Djuvecreis Krautsalat³
Pflanzenreich 		(Veggie) Gnocchigemüsepfanne mit Brokkoli, Paprika und Blumenkohl^{Aa} Rucola-Mandelpesto^{Ha}			
Pasta Basic 		(Rind) Makkaroni^{Aa} Tomatensoße mit Hackbällchen^{C, Aa} Gurkensalat³			(Veggie) Farfalle^{Aa} Pesto Rosso Soße^{3, G, Ha} Blattsalat Joghurdressing^G
Dessert DGE 	Karamellpudding^G 	Milchreis^G Zimt und Zucker	Pfirsich 	Kirsch-Joghurtspeise^G 	Apfel 

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 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.

DE-ÖKO-003

