


# Speiseplan KW 39

Datum	Montag 23.9.2024	Dienstag 24.9.2024	Mittwoch 25.9.2024	Donnerstag 26.9.2024	Freitag 27.9.2024
 <b>Menü 1 DGE</b>		(Veggie) Möhreintopf <sup>1</sup> Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage <sup>Ab, Aa</sup>	(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet <sup>D, Aa</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> Gurkensalat <sup>3</sup> Kartoffeln		(Rind) Gulasch mit Paprika und Zwiebeln <sup>Aa</sup> Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup> Sellerie-Apfelrohkost <sup>1</sup>
 <b>Menü 2</b>	(Geflügel) Rebional Currywurst <sup>8, I, J</sup> Currysoße <sup>3</sup> Tomatensalat <sup>3</sup> Ofenkartoffeln		(Veggie) Kartoffelgratin <sup>G</sup> Gemüsesalat <sup>3</sup>	(Veggie) Gemüse- Maultaschen <sup>C, G, Aa, I</sup> Kaisergemüse Käsesoße <sup>1, G, I</sup>	(Veggie) Apfelpfannkuchen <sup>C, G, Aa</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Zimt und Zucker
 <b>Pflanzenreich</b>					
 <b>Pasta Basic</b>	(Veggie) Farfalle <sup>Aa</sup> Käsesoße <sup>G</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	(Rind) Spirelli <sup>Aa</sup> Hackfleisch-Käsesoße <sup>G</sup> Blattsalat Balsamicodressing <sup>1, 3, J</sup>		(Rind) Makkaroni <sup>Aa</sup> Tomatensoße mit Hackbällchen <sup>C, Aa</sup> Endiviansalat Balsamicodressing <sup>1, 3, J</sup>	
 <b>Dessert DGE</b>	Erdbeer-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Birne		Banane	

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

