


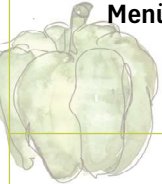


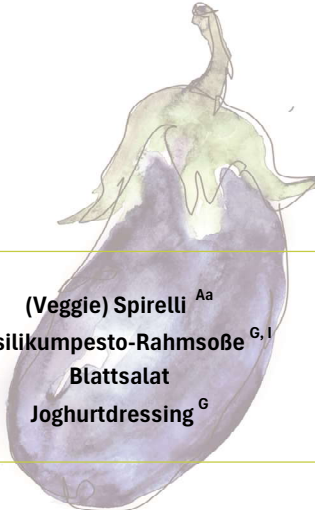


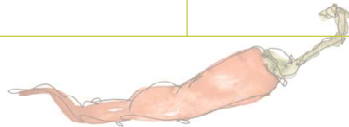
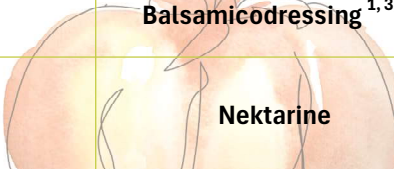


Speiseplan KW 41

Menülinie	Datum	Montag 7.10.2024	Dienstag 8.10.2024	Mittwoch 9.10.2024	Donnerstag 10.10.2024	Freitag 11.10.2024
 Menü 1 DGE 		(Veggie) Vegetarische Grünkern-Cevapcici ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I} Tsatsiki ^G Djuvecreis mit Erbsen und Tomaten Krautsalat ³		(Fisch) Gebratenes Lachsfilet Spinat-Käsesoße ^G Eisberg-Gurken-Salat Dressing Joghurt ^G Kartoffeln		(Veggie) Möhren-Buchweizen-Bratling ^{Ad, Ae, C, G, Aa} Paprikasoße Vollkorn Couscous ^{Aa} Blattsalat Joghurdressing ^G 
Menü 2 			(Geflügel) Hühnerfrikassee ^{G, I} Reis Erbsengemüse	(Veggie) Reibekuchen ^C Rebional Apfelkompott	(Veggie) Blumenkohl-Mais-Bratling ^{C, G, Aa} Kräuterdipp ^G Tomatensalat ³ Ofenkartoffeln	
Pflanzenreich 			(Veggie) Geschnetztes ungarische Art ^F Spätzle ^{Aa} Blattsalat fruchtige Mango-Vinaigrette ³			
Pasta Basic 		(Geflügel) Penne ^{Aa} Gemüsecurrysoße mit Huhn ^{G, I}			(Geflügel) Farfalle ^{Aa} Bolognese ^I Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Basilikumpesto-Rahmsoße ^{G, I} Blattsalat Joghurdressing ^G 
Dessert DGE 		Joghurtspeise ^G 	Banane 		Nektarine 	

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, Volle, 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

