



# Speiseplan KW 36

Datum / Menülinie	Montag 31.8.2020	Dienstag 1.9.2020	Mittwoch 2.9.2020	Donnerstag 3.9.2020	Freitag 4.9.2020
 Menü 1 DGE	Lunchpaket	(Veggie) Linseneintopf <sup>3,1</sup> Gemüse-Rohkoststicks Brot <sup>Aa, Ab</sup>	(Fisch) Heringsstipp <sup>1, 2, 4, 9, Aa, C, D, G, J</sup> Kartoffeln Endiviensalat Tomatendressing <sup>2, 3, 1</sup>	Milchreis <sup>3, G</sup> heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Bami-Bratling mit Gemüse <sup>1, 4, Aa, C, F, I</sup> Currysoße <sup>3, G</sup> Reis Eichblatt Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>
Menü 2		(Rind) Frikadelle <sup>Aa, Ac, C, F, J, M</sup> Paprikasoße Kartoffeln Wirsinggemüse <sup>Aa, G</sup>		(Geflügel) Mini Rostbratwürstchen <sup>8, J</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Sauerkraut	(Rind) Gemüsesuppe mit Reis <sup>I</sup> Hackbällchen <sup>Aa, C</sup>
Pasta Veggie			(Veggie) Makkaroni <sup>Aa</sup> Käsesoße <sup>G</sup> Rote Bete Salat <sup>1, 3</sup>		
Pasta Basic					
Sonderkost Allergenfrei					
 Dessert DGE		Nektarine	Obst	Obst	Banane

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten


Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

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 Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.