



Speiseplan KW 37

Datum Menülinie	Montag 7.9.2020	Dienstag 8.9.2020	Mittwoch 9.9.2020	Donnerstag 10.9.2020	Freitag 11.9.2020
 Menü 1 DGE		(Rind) Gulaschsuppe ¹ Gemüse-Rohkoststicks ^{Aa, Ab} Brot Beilage	(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet ^{3, Aa, D} Spinat-Käsesoße ^G Kartoffeln Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Vegetarische Frikadellen ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J} Gemüsejus ¹ Kartoffelstampf ^G Sellerie-Apfelrohkost ^{3, I}	(Veggie) Linsengemüse ^{1, 3, I} Spätzle ^{Aa, C} Eisbergsalat Joghurtdressing ^G
Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese ^{1, 3, Aa, G, I} Chinakohl-Möhren-Mais-Salat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffeln Rahmspinat ^G	(Veggie) Gnocchi ^C Bärlauchsoße ^{3, G, I} Möhren-Apfelrohkost ³	(Rind) Chili con Carne Reis	(Rind) Cevapcici ^{Aa, Ac, Ae, F, M} Tzatziki ^G Djuvecreis Krautsalat ³
Pasta Veggie	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{3, G, I} Eichblattsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}				
Pasta Basic					
Sonderkost Allergenfrei					
 Dessert DGE	Obst	Obst	Apfel	Obst	Pfirsich

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 e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.