



Speiseplan KW 38



Datum	Montag 14.9.2020	Dienstag 15.9.2020	Mittwoch 16.9.2020	Donnerstag 17.9.2020	Freitag 18.9.2020
 Menü 1 DGE		(Veggie) Möhreintopf¹ Brot Beilage^{Aa, Ab} Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet^{3,} <small>Aa, D</small> Kräutersoße^{3, G, I} Kartoffelstampf^G Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurtdressing^G	(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge^K Kräuterdipp^{3, G} Gemüse-Rohkoststicks	(Rind) Rindergeschnetzeltes Vollkorn Couscous^{Aa} Sellerie-Apfelrohkost^{3, I}
Menü 2	(Geflügel) Rebional Currywurst^{3, 8, G, J} Ofenkartoffeln Krautsalat³	(Rind) Ungarisches Gulasch Reis Tomaten-Gurkensalat³	(Veggie) Kartoffelgratin^G Gemüsesalat³	(Geflügel) Hähnchenschnitzel^{Aa} Tomatensoße^{1, 3} Kartoffeln Brokkoligemüse	(Veggie) Apfelpfannkuchen^{Aa, C,} <small>G</small> Zimt und Zucker
Pasta Veggie	(Veggie) Farfalle^{Aa} Käsesoße^G Blattsalatsmischung Essig-Öl-Dressing^{3, J}				
Pasta Basic					
Sonderkost Allergiefrei					
 Dessert DGE	Obst	Birne	Obst	Banane	Obst

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.