

Speiseplan KW 40



Datum	Montag 28.9.2020	Dienstag 29.9.2020	Mittwoch 30.9.2020	Donnerstag 1.10.2020	Freitag 2.10.2020
Menülinie					
Menü 1 DGE	(Veggie) Vegetarische Cevapcici ^{1, 3} Ad, Ae, C, G, I Tzatziki ^G Tomatenreis	(Veggie) Erbseneintopf Aa, Ab	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{3, Aa} C, D, G Joghurtsoße ^{2, 9, G} Kartoffeln ^{3, J}	(Veggie) Möhren-Getreide-Bratling ^{3, Aa, Ac, Ad, Ae, C, F, G, M} Paprikasoße Vollkorn Couscous ^{Aa}	(Rind) Geschnitzeltes ungarische Art Vollkornreis
Menü 2	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2, 3, 8} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelstampf ^G	(Geflügel) Hühnerfrikassee ^{3, G, I} Reis Erbsengemüse	(Veggie) Reibekuchen ^{Ad, C} Apfelmus ³		(Veggie) Maiskolben Kräuterdipp ^{3, G} Ofenkartoffeln
Pasta Veggie					
Pasta Basic				(Geflügel) Farfalle ^{Aa} Bolognese ^I	
Sonderkost Allergen-frei					
Dessert DGE				Birne	Apfel

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, Vollej, 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.