



Speiseplan KW 41



Datum	Montag 5.10.2020	Dienstag 6.10.2020	Mittwoch 7.10.2020	Donnerstag 8.10.2020	Freitag 9.10.2020
 Menü 1 DGE	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Tomatensoße Kartoffeln	(Veggie) Linseneintopf ^{3, I}			(Veggie) Bami-Bratling mit Gemüse ^{1, 4, Aa, C, F, I} Currysoße ^{3, G} Reis
Menü 2		(Rind) Frikadelle ^{Aa, C, J} Paprikasoße Kartoffeln Wirsinggemüse ^{Aa, G}		(Geflügel) Mini Rostbratwürstchen ^{8, J} Kartoffelstampf ^G Sauerkraut	(Rind) Gemüsesuppe mit Reis ^I Hackbällchen ^{Aa, C}
Pasta Veggie	(Veggie) Penne ^{Aa} Tomatensoße geriebener Mozzarella ^G		(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Käsesoße ^G	Kartoffelstampf Spinat-Käsesoße ^G	
Pasta Basic			Reis Tomatensoße mit Hackbällchen ^{Aa, Ac, C, F, M}		
Sonderkost Allergen- frei					
 Dessert DGE	Banane	Apfel	Kiwi	Apfel	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 e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.