

Absender

Speiseplan KW 48- 29.11.- 3.12.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht 1 Fleisch/Fisch	Bio Nudel A ¹ , mit Bolognese Soße (Rind- Bio Gemüse: Lauch, Sellerie, Karotte)	Putenfleischbällchen A ¹ , C G, J in dunkler Soße I und Reis	Hähnchen- Bruststeak in Rahmsoße I, G und Spätzle C, A ¹	Geflügelbratwurst I, J mit Püree G	Schlemmerfilet a la Bordelaise A ¹ mit Püree G
Hauptgericht 2 vegetarisch	Tortellini mit Käse gefüllt G, A ¹ , c und Tomatensoße I (Bio Gemüse: Lauch, Sellerie, Karotte)	Rahmspinat G mit Kartoffeln und gekochtes Ei c (bitte wählen : 1 oder 2 Eier)	Gemüsesuppe I mit Vollkornbrötchen F, A ¹ , A ² ,	Chilli sin carne I, F mit Bio Soja- Granulat und Vollkornreis	Vegetarische Hackbällchen A ¹ , J, mit Soße I und Püree G
Hauptgericht 3 Tagessalat	Salatteller mit gebratener Hähnchen- Brust und Brötchen A ¹	Salatteller mit Schafskäse G und Brötchen A ¹	Salatteller mit Schnitzelstreifen (Schwein) A ¹ , C, J und Brötchen A ¹	Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Brötchen A ¹	Salatteller mit Schinken (Schwein) 1,3, Tomaten, Mozzarella G und Brötchen A ¹
Hauptgericht 4 Krippen	Reis mit vegetarischer Bolognese Soße F, I (Bio Gemüse: Lauch, Sellerie, Karotte)	Spinat- Auflauf mit Kartoffeln und Lachs G, C, D	Bio Gericht Vegetarische Lasagne G, I, F, A ¹	Kartoffelwürfel in Paprika- Hackfleischrahmsoße (Rind) G, I	Schmetterlingsnudeln A ¹ in Sahnesoße G, I
Beilagen Salate	Tomatensalat	Möhrensalat hessischer Art G	Eisbergsalat mit Balsamico- Dressing	Gurkensalat	Balkansalat (Karotte, Weißkraut, Gurke, Paprika)
Rohkost	Gurkenscheiben	Paprika- Sticks	Tomatenecken	Karotten- Sticks	Kohlrabi-Sticks
Gemüse	Regenbogen- Karotten	Bio Erbsen	Bio Maisgemüse	Rotkraut	Mischgemüse
Dessert	Fruchtjoghurt G	Apfelmus	Mango- Quark G	Milchpudding 1,5 % Fett G	Mandarinen- Kompott
Obst	Obst	Obst	Obst	Obst	Obst
Allergiker					

Änderungen vorbehalten

Bio-Produkte: DE-ÖKO-007, Zutaten und Komponenten in Bio Qualität sind entsprechend gekennzeichnet

Die grün gekennzeichneten Felder entsprechen dem „DGE – Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker, 3Antioxidationsmittel, 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 geschwärzt

Allergene: A glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³,Hafer⁴,Dinkel ⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)B Krestiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte(Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Parannuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹), I Selleie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere