

Absender

Speiseplan KW 50- 13.12.- 17.12.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht 1 Fleisch/Fisch	Erbsensuppe mit Putenwurst J, 1,1,3,5 und Brötchen A ¹	Bio Nudel A ¹ Pastora mit Rinderhackfleisch , Bio Gemüse (Lauch, Sellerie, Karotten, Erbsen) Sahne und Tomatensoße G, I	Seelachsfilet D in Lauch- Dill- Soße G, I und Kartoffeln	Hähnchensteak mit Bratensoße I und Püree G	Gnocchi c mit Tomaten- Sahnesoße G, Schinken (Pute) 1,3 und Mozzarella überbacken G
Hauptgericht 2 vegetarisch	Bio Vollkornspaghetti A ¹ mit Champignon Rahmssoße I, G	Käseknödel G, C, A ¹ mit Rahmspinat G	Kartoffeln mit Quark und Leinöl G	Kartoffel- Gratin mit 3 Käse überbacken G, c	Reis Turidu mit Tomatensoße, Zucchini, Parmesan und Pilzen 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, I und Brötchen A ₁	Salatteller mit gebratener Hähnchen- Brust und Brötchen A ¹	Bauernsalat mit Schinken (Schwein) 1,3, Tomaten, Mozzarella G und Brötchen A ¹
Hauptgericht 4 Krippen	Knöpfle A ¹ , C mit Kräuterrahmssoße G	Kichererbsen- Curry G, I	Frikassee G, I (Hähnchen) mit Reis	Bio Gericht Bulgur- Risotto G, A ¹ mit Erbsen	Nudel Milanese A ¹ mit Tomaten- Bechamel- Soße G
Beilagen Salate	Bio rote Bete Salat	Gurkensalat	Eisbergsalat mit Kartoffel- Dressing J	Tomaten- Maissalat	Möhrensalat
Rohkost	Gemischte Rohkost	Karotten- Sticks	Gurkenscheiben	Tomaten- Ecken	Gemischte Rohkost
Gemüse	Bio Fingermöhren	Kohlrabi- Gemüse	Grüne Bohnen	Bio Erbsen G	Mischgemüse
Dessert	Milchreis G	Fruchtjoghurt – Erdbeer 1,5 % Fett G	Mini Marmorkuchen A ¹ , C, G, I, H ¹	Grieß- Pudding A ¹ , G	Vanille- Joghurt – zuckerreduziert, 1,5% Fett
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 wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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

Allergene: A glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷) B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹), I Sellaie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere