

20.11.23- 24.11.2023	Montag	Dienstag	Donnerstag
Warm			
Rohkost			 Radieschen
Dessert		 Beerenjoghurt G	
Obst	 1 Bio-Apfel	 1 Orange	  1 Birne
Menü 1 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	*Rindergulasch mit Paprika A;I;J	*Kalbsköttbular in Rahmsoße A;C;G;I;J	*Hähnchenschnitzel mit Bratensoße A;I;J
Menü 2 + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	 (V) Paprika-Möhrengulasch A;I;J	(V) Pancakes mit Karamellsoße A;C;G	(V) „Nasi Goreng“ gebratener Reis mit Ei, Lauch und Sojasoße A;E;F;I;J;K
Sättigungsbeilage 1		 Vollkorn-Hörnlenudeln A;C	Spätzle A;C
Sättigungsbeilage 2	 Spätzle A;C	Kartoffelpüree G	
Gemüsebeilage	 Apfel-Rotkohl A;I;J	 Bio-Apfelmus	 Grüne Bohnen I;J
Salat	  Chinakohlsalat	 Coleslawsalat C;G;I;J	 Blattsalat
Salatdressing	 Joghurdressing 0,5 L C;G;I;J	  Kräuterdressing 0,5 L I;J	 Paprika-Sauerrahmdressing 0,5 L G;I;J
Wochensalat Ohne Suppe/ohne Dessert	(V) „Herbst-Bowl“ mit Linsen, gekochtem Ei, Hirtenkäse, Orange, Radieschen, Paprika, Tomate, Kürbiskerndressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J	(V) „Herbst-Bowl“ mit Linsen, gekochtem Ei, Hirtenkäse, Orange, Radieschen, Paprika, Tomate, Kürbiskerndressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J	(V) „Herbst-Bowl“ mit Linsen, gekochtem Ei, Hirtenkäse, Orange, Radieschen, Paprika, Tomate, Kürbiskerndressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J
Sonderkost Ohne Suppe/ ohne Dessert	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt	Sonderkost nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt
Wissenswertes		<i>Die Beeren in unserem Beerenjoghurt enthalten viele Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Die Ballaststoffe regen unsere Verdauung an.</i>	
 = Vegan			

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnüssezeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte: Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE- Logo  gekennzeichneten Komponenten entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und ausgezeichnet

*= ohne Schweinefleisch/ (V)= vegetarisch

Änderungen vorbehalten

DE-ÖKO-006

