

# Speiseplan KW 33



Datum	Montag 15.8.2022	Dienstag 16.8.2022	Mittwoch 17.8.2022	Donnerstag 18.8.2022	Freitag 19.8.2022	Samstag 20.8.2022	Sonntag 21.8.2022
<b>Menülinie</b>							
<b>Senioren Vollkost</b>	(Schwein) Rostbratwürstchen <sup>8, G</sup> Senf <sup>J</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Bayrisch Kraut <sup>3</sup>	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße Spätzle <sup>Aa, C</sup> Gurkensalat <sup>3, G</sup>	(Veggie) Hirse-Thymian Bratling <sup>Aa, C, G, I</sup> Gemüsejus <sup>I</sup> Kartoffeln Blumenkohlgemüse <sup>G</sup>	(Veggie) Grießmichel <sup>G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	(Fisch) Heringsstipp <sup>1, 2, 4,</sup> <sup>Aa, C, D, G, J</sup> Kartoffeln Blattsalat Tomatendressing <sup>2, 3, I</sup>	(Geflügel) Hühnersuppen-eintopf mit Reis <sup>I</sup>	(Rind) Rinderbraten <sup>I</sup> Rinderbratensoße Kartoffeln Apfel-Rotkohl <sup>3</sup>
<b>Senioren vegetarisch</b>	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout <sup>Ae</sup> Kurkuma-Vollkornreis Blattsalatsmischung Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>	(Veggie) Ravioli <sup>Aa, G</sup> Rebional Tomatensoße geriebener Hartkäse <sup>G</sup> Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	(Veggie) Gemüse- Getreidepfanne <sup>3</sup> Tomaten-Dipp <sup>3, G</sup> Gnocchi <sup>Aa</sup>	(Veggie) Sesamdrillinge <sup>K</sup> Kräuterquark <sup>G</sup> Chinakohl-Möhren-Mais- Salat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>	(Veggie) Brokkoli- Kartoffel-Rösti <sup>Ad, G</sup> Meerrettichdipp <sup>G</sup> Möhren- Kohlrabigemüse	(Veggie) Minestrone <sup>Aa, I</sup> Polentaknöpfe Einlage <sup>Aa, C, G</sup>	(Veggie) Sellerie- Schnitzel <sup>Aa, C, I</sup> Grüne Pfeffer- Rahmsoße <sup>G</sup> Kartoffeln Möhren-Apfel-Petersilie- Rohkost
<b>Dessert</b>	Erdbeer-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Obst der Saison	Grießpudding <sup>Aa, G</sup>	Rebional Apfelkompott	Quarkspeise mit Pfersichkompott <sup>G</sup>	Rebional Rüblikuchen <sup>Aa,</sup> <sup>C, Ha</sup>	Karamellpudding <sup>G</sup>

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.