

# Speiseplan KW 43

Datum	Montag 19.10.2020	Dienstag 20.10.2020	Mittwoch 21.10.2020	Donnerstag 22.10.2020	Freitag 23.10.2020	Samstag 24.10.2020	Sonntag 25.10.2020
<b>Menülinie</b>							
<b>Senioren Vollkost</b>	(Schwein) Kasselerbraten <sup>2</sup> Zwiebelsoße Kartoffelstampf <sup>G</sup> Sauerkraut <sup>2</sup>	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße Spätzle <sup>Aa, C</sup> Tomaten-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>	(Veggie) Hirse-Thymian Bratling <sup>3, Aa, Ac, C, F, G, I, M</sup> Gemüsejus <sup>I</sup> Kartoffeln Blumenkohlgemüse <sup>G</sup>	(Veggie) Apfelpfannkuchen <sup>Aa, C, G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup>	(Fisch) Heringsstipp <sup>1, 2, 4, 9, Aa, C, D, G, J</sup> Kartoffeln Wachsbrech- bohnsalat <sup>3</sup>	(Geflügel) Hühnersuppen-eintopf mit Reis <sup>I</sup>	(Rind) Gekochte Rinderbrust <sup>I</sup> Meerrettichsoße <sup>3, G</sup> Kartoffeln Rote Bete-Apfel-Salat <sup>1, 3</sup>
<b>Senioren vegetarisch</b>	(Veggie) Chili sin Carne <sup>Ae</sup> Kräuterdipp <sup>3, G</sup> Kurkumareis	(Veggie) Ravioli <sup>Aa, G</sup> Tomatensoße geriebener Hartkäse <sup>G</sup> Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>	(Veggie) Gemüse- Getreidepfanne <sup>3</sup> Kräuterdipp <sup>3, G</sup> Sesamdrillinge <sup>K</sup>	(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge <sup>K</sup> Kräuterquark <sup>3, G</sup> Chinakohl-Möhren- Mais-Salat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>	(Veggie) Zwei Brokkoli- Kartoffel-Rösti <sup>Ad, G</sup> Kräuterdipp <sup>3, G</sup> Möhren- Kohlrabigemüse	Minestrone <sup>Aa, I</sup> Polentaknöpfe Einlage <sup>Aa, C, G</sup>	(Veggie) Sellerie- Schnitzel <sup>Aa, Ac, C, F, I, M</sup> Kräutersoße <sup>3, G, I</sup> Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost <sup>3</sup>
<b>Dessert</b>	Joghurtspeise mit Walnuss und Honig <sup>G, Hc</sup>	Obst der Saison	Grießpudding <sup>Aa, G</sup>	Apfelkompott <sup>3</sup>	Quarkspeise mit Pfersichkompott <sup>G</sup>	Rebional Rüblikuchen <sup>3, Aa, C, Ha</sup>	Karamellpudding <sup>3, 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.