

Speiseplan KW 43

Datum	Montag 25.10.2021	Dienstag 26.10.2021	Mittwoch 27.10.2021	Donnerstag 28.10.2021	Freitag 29.10.2021	Samstag 30.10.2021	Sonntag 31.10.2021
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Kasselerbraten ² Grünkohlgemüse bürgerliche Art ^{2,3,Ad}	(Veggie) Eier in ^C Senfsoße ^{G,J} Kartoffeln Blattsalat Balsamicodressing ^{1,3,J}	(Schwein) Gulasch ^I Spiralnudeln ^{Aa} Erbsen und Möhren	(Veggie) Milchreis ^{3,G} heiße Sauerkirschen	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{3,Aa,D,G} Remouladensoße ^{1,Aa,} C, G, J Schwäbischer Kartoffelsalat ^{3,J} Gurkensalat ³	(Rind) Kartoffeleintopf ^I Rindfleischeinlage	(Schwein) Geschnetzeltes Züricher Art ^{3,G} Spätzle ^{Aa,C} Rosenkohl
Senioren vegetarisch	(Veggie) Käse-Lauch- Kuchen mit Mandeln ^{1,} Aa, C, G, I Kräuterquark ^{3,G}	(Veggie) Nudeln ^{Aa} fleischfreie Bolognesesoße ^{1,3,Ae,I} Chinakohl-Möhren- Mais-Salat Cocktaildressing ^{1,2,3,} Aa, C, G, I, J	(Veggie) Waldpilzragout ^{3,G,L} Semmelknödel ^{Aa,C} Brokkoligemüse	(Veggie) Nudeln ^{Aa} Spinat-Käsesoße ^G Eisberg-Beilagensalat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Blumenkohl- Brokkoli-Auflauf ^{C,G} Bärlauchsoße ^{3,G,I} Kartoffeln	(Veggie) Weiße Bohnen-Eintopf ^I Vegetarische Wursteinlage ^{Aa,C}	(Veggie) Spinatklöße in Parmesansoße ^{Aa,C,} G Gemüsereis
Dessert	Vanillepudding ^G	Quarkspeise mit Waldbeeren ^G	Apfel-Tiramisu ^{3,Aa,C,G}	Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Rebional Käsekuchen 3, Aa, C, G	Vollkorn- Grießpudding ^{Aa,G} Waldbeerensoße ³

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.