

Speiseplan KW 18

Datum	Montag 3.5.2021	Dienstag 4.5.2021	Mittwoch 5.5.2021	Donnerstag 6.5.2021	Freitag 7.5.2021	Samstag 8.5.2021	Sonntag 9.5.2021
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Kasselerbraten ² Bratensoße Salzkartoffeln Porreegemüse ^G	(Veggie) Eier in ^C Senfsoße ^{G, J} Kartoffeln Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Rind) Rahmgulasch ^{3, G} 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} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Rind) Kartoffeleintopf ¹ Rindfleischeinlage	(Schwein) Geschnetzeltes Züricher Art ^{3, G} Spätzle ^{Aa, C} Brokkoligemüse
Senioren vegetarisch	(Veggie) Käse-Lauch- Kuchen mit Mandeln ¹ , Aa, C, G, Ha, 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 ¹ Vegetarische Wursteinlage ^{Aa, C}	(Veggie) Spinatklöße in Parmesansoße ^{Aa, C, G} Gemüseries
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.