

Speiseplan KW 42



Datum	Montag 12.10.2020	Dienstag 13.10.2020	Mittwoch 14.10.2020	Donnerstag 15.10.2020	Freitag 16.10.2020	Samstag 17.10.2020	Sonntag 18.10.2020
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Bratwurst ^{4, 8, G, I, J} Soße ^I Kartoffelstampf ^G Blumenkohlgemüse ^G	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffelbeilage Rahmspinat ^G	(Geflügel) Putenrollbraten Bratensoße ^I Reis Brokkoligemüse	(Veggie) Quarkküchlein ^{3, Aa, C, G} Waldbeerensoße ³	(Fisch) Seelachsfilet in Haferflockenpanade ^{3, Aa, Ad, D} schwäbischer Kartoffelsalat ^{3, J} Endiviensalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Schwein) Erbseneintopf ^{2, I} Bockwurst ^{2, 3, 8}	(Rind) Rahmgulasch ^{3, G} Spätzle ^{Aa, C} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}
Senioren vegetarisch	(Veggie) Nudeln ^{Aa} Brokkoli-Käsesoße ^{3, G, I} Eichblattsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Veggie) Geschmorter Weißkohl ^G Kräuterdipp ^{3, G} Graupen ^{Ac}	(Veggie) Hirse- Möhrenkuchen ^{1, 3, Aa, C, G} Porreegemüse ^G	(Veggie) Kartoffel- Auflauf ^{C, G} Kräuterdipp ^{3, G} Sellerie-Apfelrohkost ^{3, I}	(Veggie) Überbackene Zucchini ^{Aa, Ac, F, G, I, M} Kräutersoße ^{3, G, I} Tomatenhirse	(Veggie) Kartoffeleintopf ^I	(Veggie) Kohlroulade ^{Aa, Ae, C, F} Gemüsejus ^I Kartoffeln
Dessert	Quark-Joghurtspeise ^G	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Karamellpudding ^{3, G}	Mandarinen- Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Rebional Schokokuchen ^{Aa, C}	Getreide-Cappuccino- Pudding ^{Ab, Ac, G}

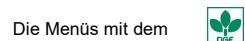
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

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. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

