

# Speiseplan KW 39

Datum	Montag 21.9.2020	Dienstag 22.9.2020	Mittwoch 23.9.2020	Donnerstag 24.9.2020	Freitag 25.9.2020	Samstag 26.9.2020	Sonntag 27.9.2020
<b>Menülinie</b>							
<b>Senioren Vollkost</b>	(Veggie) Paprikahälfte mit Linsenfüllung <sup>1, 3, G, I</sup> Tomatensoße Nudeln <sup>Aa</sup>	(Schwein) Bratwurst <sup>4, 8, G, I, J</sup> Senf <sup>J</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Möhrengemüse	(Geflügel) Putengulasch <sup>G</sup> Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>	(Veggie) Spätzle-Käseauflauf <sup>Aa, C, G</sup> Tomatensoße Endiviensalat Beilage Joghurdressing <sup>G</sup>	(Fisch) Wildlachsfilet <sup>3, Aa, D</sup> Kräutersoße <sup>3, G, I</sup> Kartoffeln Rahmspinat <sup>G</sup>	(Rind) Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleischeinlage <sup>I</sup>	(Schwein) Schnitzel <sup>Aa</sup> Paprikasoße Kartoffeln Porreegemüse <sup>G</sup>
<b>Senioren vegetarisch</b>	(Veggie) Nudeln <sup>Aa</sup> Tomatensoße geriebener Käse <sup>G</sup> Lollo-Mixsalat Joghurdressing <sup>G</sup>	(Veggie) Zwei Graupen-Gemüsepuffer <sup>Aa, Ac, Ad, C, I</sup> Kräuterdipp <sup>3, G</sup> Rotkohl-Orangensalat <sup>3</sup>	(Veggie) Überbackene gefüllte Zucchini <sup>Aa, Ac, F, G, I, M</sup> Kräutersoße <sup>3, G, I</sup> Tomatenhirse Blattsalatmischung Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>	(Veggie) Polenta-Käsetasche <sup>3, Aa, Ac, Ad, F, G, M</sup> Kartoffeln Tomaten-Mangoldgemüse <sup>I</sup>	(Veggie) Kartoffelgratin <sup>G</sup> Rote Bete-Apfel-Salat <sup>1, 3</sup>	(Veggie) Graupen-Gemüseintopf <sup>Ac, I</sup>	(Veggie) Drei Mini Bulgur-Bratlinge <sup>3, Aa, Ac, C, F, Ha, M</sup> buntes Bohnengemüse Gurkensalat <sup>3, G</sup>
<b>Dessert</b>	Obst der Saison	Zitronen-Joghurtspeise <sup>3, G</sup>	Birnenkompott	Quark-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Schokoladenpudding <sup>G</sup>	Grießkuchen <sup>3, Aa, G</sup>	Tiramisu <sup>Aa, Ab, Ac, C, 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.