

Speiseplan KW 32

Datum	Montag 8.8.2022	Dienstag 9.8.2022	Mittwoch 10.8.2022	Donnerstag 11.8.2022	Freitag 12.8.2022	Samstag 13.8.2022	Sonntag 14.8.2022
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Bratwurst ^{4, 8,} G, I, J Bratensoße ^I Kartoffelstampf ^G Porreegemüse ^G	(Rind) Gulaschsuppe ^I	(Geflügel) Putenrollbraten Bratensoße ^I Spätzle ^{Aa, C} Blumenkohlgemüse ^G	(Veggie) Quarkküchlein ^{Aa, C, G} Waldbeerensoße	(Fisch) Seelachsfilet in Senf-Ei-Hülle ^{Aa, Ad, C, D, J} Kräutersoße ^G Kartoffeln Gurkensalat ^{3, G}	(Schwein) Erbseneintopf ^{2, I} Bockwurst ^{2, 3, 8}	(Schwein) Schweinebraten Bratensoße ^I Kartoffelbeilage Bayrisch Kraut ³
Senioren vegetarisch	(Veggie) Sonnenblumenkern- frikadelle ^{1, 4, Aa, C, F, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffel-Drillinge Kohlribbigemüse ^G	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} Gemüseragout italienische Art ^{1, 3, I} geriebener Käse ^G	(Veggie) Linsenfrikadelle ^{Aa, I, K} Salzkartoffeln Rahmchampignons ^G	(Veggie) Kartoffel- Auflauf ^{C, G} Kräuterdipp ^G Sellerie-Apfelrohkost ^I	(Veggie) Sellerieschnitzel ^{Aa, C, I} Kräutersoße ^G Reis Brokkoligemüse	(Veggie) Kartoffeleintopf ^I	(Veggie) Kohlroulade ^{Aa,} Ae, C, F Gemüsejus ^I Kartoffeln
Dessert	Hafer Grießpudding ^{Aa,} Ad	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Karamellpudding ^G	Kirsch-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 e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.