

Speiseplan KW 49



Datum	Montag 6.12.2021	Dienstag 7.12.2021	Mittwoch 8.12.2021	Donnerstag 9.12.2021	Freitag 10.12.2021	Samstag 11.12.2021	Sonntag 12.12.2021
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Wild) Wildgulasch ¹ Preiselbeerbirne ³ Mini-Kartoffelklöße ^G Rosenkohl	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Geflügel) Putenrollbraten Bratensoße ¹ Reis Blumenkohlgemüse ^G	(Veggie) Quarkküchlein ³ Aa, C, G Waldbeerensoße ³	(Fisch) Seelachsfilet in Senf-Ei-Hülle ^{Aa, Ad, C, D, J} Kräutersoße ^{3, G} Kartoffeln Gurkensalat ^{3, G}	(Schwein) Erbseneintopf ^{2, 1} Bockwurst ^{2, 3, 8}	(Schwein) Schweinebraten Bratensoße Kartoffelbeilage Rotkohl ³
Senioren vegetarisch	(Veggie) Sonnenblumenkern- frikadelle ^{1, 4, Aa, C, F, I, J} Gemüsejus ¹ Kartoffel-Drillinge Kohlrabigemüse ^{3, G}	(Veggie) Gnocchi ^C italienisches Gemüseragout geriebener Käse ^G	(Veggie) Serviettenknödel ^{Aa, Ac, C, G} Rahmchampignons ^{3, G} Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Kartoffel-Auflauf ^{C, G} Kräuterdipp ^{3, G} Sellerie-Apfelrohkost ^{3, 1}	(Veggie) Sellerieschnitzel ^{Aa, C, I} Kräutersoße ^{3, G} Reis Brokkoligemüse	(Veggie) Kartoffeleintopf ¹	(Veggie) Kohlroulade ^{Aa, Ae, C, F} Gemüsejus ¹ Kartoffeln
Dessert	Heidelbeer Vanille Quark ^G	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Karamellpudding ^G	Mandarinen- Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Rebional Schokokuchen ^{Aa, C}	Getreide-Cappuccino- Pudding ^{Ab, Ac, G}

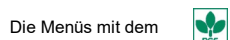
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

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 e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

