

# Speiseplan KW 40



Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie	28.9.2020	29.9.2020	30.9.2020	1.10.2020	2.10.2020	3.10.2020	4.10.2020
Senioren Vollkost	(Geflügel) Geflügelleberkäse <sup>2, 3, 8</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffeln Möhrengemüse	(Rind) Makkaroni <sup>Aa</sup> Bolognese <sup>1, 3, I</sup> Endiviensalat Beilage Joghurtdressing <sup>G</sup>	(Rind) Überbackenes Hacksteak <sup>Aa, Ac, C, F, G, J, M</sup> Rahmsoße <sup>G</sup> Kartoffeln Kohlrabigemüse <sup>3, G</sup>	(Veggie) Drei Reibekuchen <sup>Ad, C</sup> Apfelmus <sup>3</sup>	(Fisch) Gebackenes Schollenfilet <sup>Aa, D</sup> Remouladensoße <sup>1, 2, 9,</sup> <sup>Aa, C, G, J</sup> Kartoffeln Gurkensalat <sup>3, G</sup>	(Rind) Pochierter Tafelspitz <sup>I</sup> Meerrettichsoße <sup>3, G</sup> Kartoffeln Rote-Betegemüse <sup>3</sup>	(Schwein) Senfbraten <sup>J</sup> Bratensoße Kartoffeln Bayrisch Kraut <sup>3</sup>
Senioren vegetarisch	(Veggie) Gemüse-Curry mit Kichererbsen <sup>G</sup> Reis	(Veggie) Rustikale Kartoffel- Graupenpfanne <sup>Ac</sup> Kräuterdipp <sup>3, G</sup>	(Veggie) Hirse-Spinat-Ei- Auflauf <sup>C, G</sup> Tomatensoße	(Veggie) Spinatlasagne mit Tomaten-Käse- Kruste <sup>Aa, G</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	(Veggie) Schupfnudel- Gemüsepfanne <sup>Aa, C</sup> Tomaten-Dipp <sup>3, G</sup>	(Veggie) Plätzchen von Steckrüben, Kartoffeln und Kürbis <sup>Aa, Ad, C, I</sup> Kräuterdipp <sup>3, G</sup> Zucchini-Apfel- Paprikagemüse	(Veggie) Paprika mit Bulgur-Käsefüllung <sup>3, Aa,</sup> <sup>G</sup> Tomatensoße
Dessert	Stracciatellacreme <sup>F, G</sup>	Obst der Saison	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Limettenquark <sup>G</sup>	Grießflammerie <sup>G</sup>	Apfelkuchen <sup>3, Aa, C</sup>	Obstsalat

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.

