

Speiseplan KW 19



Datum	Montag 10.5.2021	Dienstag 11.5.2021	Mittwoch 12.5.2021	Donnerstag Christi Himmelfahrt 13.5.2021	Freitag 14.5.2021	Samstag 15.5.2021	Sonntag 16.5.2021
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Bratwurst ^{4, 8,} G, I, J Soße ¹ Kartoffelstampf ^G Apfel-Rotkohl ³	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Geflügel) Putenrollbraten Bratensoße ¹ Reis Erbsen-Möhrengemüse	(Schwein) Paniertes Schnitzel Wiener Art ^{Aa,} C Schupfnudel ^{Aa, C} Rahmsaiblinge ^{3, G}	(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}	(Rind) Rinderleber- Geschnetzeltes "Berliner Art" ^{G, I} Spätzle ^{Aa, C} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1,} 3
Senioren vegetarisch	(Veggie) Sonnenblumenkernfrika delle ^{1, 4, Aa, C, F, I, J} Gemüsejus ¹ Kartoffel-Drillinge Kohlrabigemüse ^{3, G}	(Veggie) Paprika- Reispfanne mit Weißkäse ^G	(Veggie) Hirse- Möhrenkuchen ^{1, 3, Aa, C,} G Porreegemüse ^G	(Veggie) Spargel-Ragout mit getrockneten Tomaten ^{3, G} Basilikumpesto ^{G, Ha} Rigatoni ^{Aa}	(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	Karamellcreme ^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.