

# Speiseplan KW 48



Datum	Montag 29.11.2021	Dienstag 30.11.2021	Mittwoch 1.12.2021	Donnerstag 2.12.2021	Freitag 3.12.2021	Samstag 4.12.2021	Sonntag 5.12.2021
<b>Menülinie</b>							
<b>Senioren Vollkost</b>	(Schwein) Kasselerbraten <sup>2</sup> Grünkohlgemüse bürgerliche Art <sup>2, 3, Ad</sup>	(Veggie) Eier in <sup>C</sup> Senfsoße <sup>G, J</sup> Kartoffeln Blattsalat Balsamicodressing <sup>1, 3, J</sup>	(Schwein) Feine Bratwurst Stielmus Bürgerliche Art <sup>2, 3, Ad</sup>	(Veggie) Milchreis <sup>3, G</sup> heiße Sauerkirschen	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig <sup>3, Aa, D, G</sup> Remouladensoße <sup>1, Aa, C, G, J</sup> Schwäbischer Kartoffelsalat <sup>3, J</sup> Gurkensalat <sup>3</sup>	(Rind) Kartoffeleintopf <sup>I</sup> Rindfleischeinlage	(Schwein) Geschnetzeltes Züricher Art <sup>3, G</sup> Spätzle <sup>Aa, C</sup> Rosenkohl
<b>Senioren vegetarisch</b>	(Veggie) Käse-Lauch- Kuchen mit Mandeln <sup>1, Aa, C, G, I</sup> Kräuterquark <sup>3, G</sup>	(Veggie) Nudeln <sup>Aa</sup> fleischfreie Bolognesesoße <sup>1, 3, Ae, I</sup> Chinakohl-Möhren-Mais- Salat Cocktaildressing <sup>1, 2, 3, Aa, C, G, I, J</sup>	(Veggie) Waldpilzragout <sup>3, G, L</sup> Semmelknödel <sup>Aa, C</sup> Brokkoligemüse	(Veggie) Nudeln <sup>Aa</sup> Spinat-Käsesoße <sup>G</sup> Eisberg-Beilagensalat Joghurdressing <sup>G</sup>	(Veggie) Blumenkohl- Brokkoli-Auflauf <sup>C, G</sup> Bärlauchsoße <sup>3, G, I</sup> Kartoffeln	(Veggie) Weiße Bohnen- Eintopf <sup>I</sup> Vegetarische Wursteinlage <sup>Aa, C</sup>	(Veggie) Spinatklöße in Parmesansoße <sup>Aa, C, G</sup> Gemüsereis
<b>Dessert</b>	Vanillepudding <sup>G</sup>	Quarkspeise mit Waldbeeren <sup>G</sup>	Apfel-Tiramisu <sup>3, Aa, C, G</sup>	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Obst der Saison	Rebional Käsekuchen <sup>3, Aa, C, G</sup>	Vollkorn-Grießpudding <sup>Aa, G</sup> Waldbeerensoße <sup>3</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. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

