

Speiseplan KW 41

Datum	Montag 5.10.2020	Dienstag 6.10.2020	Mittwoch 7.10.2020	Donnerstag 8.10.2020	Freitag 9.10.2020	Samstag 10.10.2020	Sonntag 11.10.2020
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Rind) Rindergeschnetzeltes ^{G, I} Spiralnudeln ^{Aa} Tomaten-Zucchini Salat ³	(Veggie) Eier-Souffle ^{Aa, C, G} Kräutersoße ^{3, G, I} Kartoffelbeilage Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Schwein) Szegediner Gulasch Kartoffelstampf ^G	(Veggie) Milchreis ^{3, G} heiße Sauerkirschen	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{3, Aa, C, D, G} Remouladensoße ^{1, 2, 9, Aa, C, G, J} Kartoffelsalat mit Ei ^{2, 9, C, G, J} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Rind) Kartoffeleintopf ^I Rindfleischeinlage	(Schwein) Geschnetzeltes Züricher Art ^{3, G} Spätzle ^{Aa, C} Brokkoligemüse
Senioren vegetarisch	(Veggie) Käse-Lauch- Kuchen mit Mandeln ^{1, Aa, C, G, Ha, I} Kräuterquark ^{3, G}	(Veggie) Linseneintopf ^{3, I}	(Veggie) Waldpilzragout ^{3, G, L} Spätzle ^{Aa, C} Brokkoligemüse	(Veggie) Nudeln ^{Aa} Spinat-Käsesoße ^G Eisberg-Beilagensalat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Blumenkohl- Brokkoli-Auflauf ^{C, G, Ha} Bärlauchsoße ^{3, G, I} Kartoffeln	(Veggie) Weiße Bohnen- Eintopf ^I Sojawurst ^{Aa, C}	(Veggie) Spinatklöße in Parmesansoße ^{Aa, Ac, C, F, G, M} Gemüsereis
Dessert	Vanillepudding ^G	Quarkspeise mit Waldbeeren ^G	Apfel-Tiramisu ^{3, Aa, C, G}	Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Rebional Käsekuchen ^{3, Aa, C, G}	Vollkorn-Grießpudding ^{Aa, 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.