

Speiseplan KW 41



Datum	Montag 11.10.2021	Dienstag 12.10.2021	Mittwoch 13.10.2021	Donnerstag 14.10.2021	Freitag 15.10.2021	Samstag 16.10.2021	Sonntag 17.10.2021
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Schinken-Krustenbraten Malzbiersoße Semmelknödel ^{Aa, C} Schwarzwurzelgemüse ^G	(Schwein) Paprikaschote mit Hackfleischfüllung ^{Aa, C, J} Tomatensoße Reis	(Geflügel) Putengulasch ^G Spirelli ^{Aa} Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Veggie) Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{Aa, C, G, Ha} Vanillesoße ^G	(Fisch) Gebackenes Schollenfilet ^{Aa, D} Remouladensoße ^{1, Aa, C, G, J} Ofenkartoffeln Gurkensalat ^{3, G}	(Rind) Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleischeinlage ¹	(Schwein) Schnitzel ^{Aa} Champignonrahmsoße ^{G, I} Spätzle ^{Aa, C} Erbsengemüse
Senioren vegetarisch	(Veggie) Bunter Kartoffelauflauf ^{C, G} Möhrensalat ³	(Veggie) Zwei Gemüsepuffer ^{Aa, Ac, Ad, C, I} Kräuterdipp ^{3, G} Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Veggie) Vegetarische Klopse königsberger Art ^{1, 4, Aa, C, F, I, J} Kapernsoße ^{G, I, J} Kartoffeln Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Veggie) Polenta-Käsetasche ^{3, Aa, Ad, G} Kartoffeln Tomaten-Mangoldgemüse ¹	(Veggie) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf ^{C, G} Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Veggie) Steckrübeneintopf ¹	(Veggie) Drei Mini Bulgur-Bratlinge ^{3, Aa, C, Ha} buntes Bohnenragout Gurkensalat ^{3, G}
Dessert	Obst der Saison	Zitronen-Joghurtspeise ^{3, G}	Birnenkompott	Kirsch-Vanille-Quark ^G	Schokoladenpudding ^G	Rebional Grießkirschkuchen ^{3, Aa, G}	Erdbeer-Joghurtspeise ^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.