

Speiseplan KW 3



| Datum | Montag 17.1.2022 | Dienstag 18.1.2022 | Mittwoch 19.1.2022 | Donnerstag 20.1.2022 | Freitag 21.1.2022 | Samstag 22.1.2022 | Sonntag 23.1.2022 |
|-----------------------------|--|--|---|---|--|--|--|
| Menülinie | | | | | | | |
| Senioren Vollkost | (Schwein) Rostbratwürstchen ^{8, G} Senf ^J Kartoffelstampf ^G Sauerkraut | (Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße Spätzle ^{Aa, C} Tomaten-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J} | (Veggie) Hirse-Thymian Bratling ^{3, Aa, C, G, I} Gemüsejus ^I Kartoffeln Blumenkohlgemüse ^G | (Veggie) Apfelpfannkuchen ^{Aa, C} Vanillesoße ^G | (Fisch) Heringsstipp ^{1, 2,} ^{4, Aa, C, D, G, J} Kartoffeln Bohngemüse | (Geflügel) Hühnersuppeneintopf mit Reis ^I | (Rind) Rinderbraten ^I Rinderbratensoße Kartoffeln Möhrengemüse |
| Senioren vegetarisch | (Veggie) Mexikanisches Gemüseragout ^{Ae} Kurkuma-Vollkornreis Blattsalatsmischung Essig-Öl-Dressing ^{3, J} | (Veggie) Ravioli ^{Aa, G} Tomatensoße geriebener Hartkäse ^G Eisbergsalat fruchtige Vinaigrette ³ | (Veggie) Gemüse- Getreidepfanne ³ Tomaten-Dipp ^{3, G} Gnocchi ^C | (Veggie) Gebratene Sesamdrillinge ^K Kräuterquark ^{3, G} Chinakohl-Möhren- Mais-Salat Essig-Öl-Dressing ^{3, J} | (Veggie) Brokkoli- Kartoffel-Rösti ^{Ad, G} Meerrettichdipp ^{3, G} Möhren- Kohlrabigemüse | (Veggie) Minestrone ^{Aa,} ^I Polentaknöpfele Einlage ^{Aa, C, G} | (Veggie) Sellerie- Schnitzel ^{Aa, C, I} Grüne Pfeffer- Rahmsoße ^G Kartoffeln Möhren-Apfel- Petersilie-Rohkost ³ |
| Dessert | Erdbeer-Joghurtspeise ^G | Obst der Saison | Grießpudding ^{Aa, G} | Rebional Apfelkompott | Quarkspeise mit Pfersichkompott ^G | Rebional Rüblikuchen ^{3,} ^{Aa, C, Ha} | Karamellpudding ^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.

