

Speiseplan KW 45



Datum	Montag 8.11.2021	Dienstag 9.11.2021	Mittwoch 10.11.2021	Donnerstag 11.11.2021	Freitag 12.11.2021	Samstag 13.11.2021	Sonntag 14.11.2021
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Gyros-Spießbraten Schweinebratensoße Djuvecreis Krautsalat ³	(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	(Geflügel) Gänsebrust Bratensaft ^I Klöße ^G Rotkohl ³	(Fisch) Heringsstipp ^{1, 2, 4, Aa, C, D, G, J} Kartoffeln Bohngemüse	(Geflügel) Hühnersuppen-eintopf 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 Eisberg-Beilagensalat 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} Polentaknöpfe 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 Pfirsichkompott ^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.

