

Speiseplan KW 31



Datum	Montag 1.8.2022	Dienstag 2.8.2022	Mittwoch 3.8.2022	Donnerstag 4.8.2022	Freitag 5.8.2022	Samstag 6.8.2022	Sonntag 7.8.2022
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Kasselerbraten ² Bratensoße Salzkartoffeln Dicke Bohnen mit Speck ^{2, Aa}	(Veggie) Überbackene gefüllte Zucchini ^{Aa, G, I} Kräutersoße ^{G, I} Reis	(Rind) Wirsingroulade ^{Aa, C, J} Specksoße ² Salzkartoffeln	(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{Aa, D, G} Remouladensoße ^{1, Aa, C, G, J} Schwäbischer Kartoffelsalat ^{3, J} Gurkensalat ³	(Rind) Kartoffeleintopf ^I Rindfleischeinlage	(Schwein) Geschnetzeltes Züricher Art ^G Spätzle ^{Aa, C} Möhren- Kohlrabigemüse
Senioren vegetarisch	(Veggie) Käse-Lauch- Kuchen mit Mandeln ^{1, Aa, C, G, I} Kräuterquark ^G	(Veggie) Nudeln ^{Aa} fleischfreie Bolognesesoße ^{1, 3, Ae, I} Chinakohl-Möhren-Mais- Salat Cocktaildressing ^{1, 2, Aa, C, G, I, J}	(Veggie) Waldpilzragout ^{3, G, L} Gnocchi ^{Aa} Brokkoligemüse	(Veggie) Nudeln ^{Aa} Spinat-Käsesoße ^G Eisberg-Beilagensalat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Blumenkohl- Brokkoli-Auflauf ^{C, G} Bärlauchsoße ^{G, I} Kartoffeln	(Veggie) Weiße Bohnen- Eintopf ^I Weißkäsewürfel ^G	(Veggie) Spinatklöße in Parmesansoße ^{Aa, C, G} Gemüsereis
Dessert	Vanillepudding ^G	Quarkspeise mit Waldbeeren ^G	Apfel-Tiramisu ^{3, Aa, C, G}	Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Rebional Käsekuchen ^{Aa, C, G}	Vollkorn-Grießpudding ^{Aa, G} Waldbeerensoße

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.