

Speiselan KW 20

| Datum | Montag 17.5.2021 | Dienstag 18.5.2021 | Mittwoch 19.5.2021 | Donnerstag 20.5.2021 | Freitag 21.5.2021 | Samstag 22.5.2021 | Sonntag Pfingsten 23.5.2021 |
|-----------------------------|---|---|---|---|---|---|--|
| Menülinie | | | | | | | |
| Senioren Vollkost | (Schwein) Kasselerbraten ² Zwiebelsoße 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) Apfelfannkuchen ^{Aa, C, G} Vanillesoße ^G | (Fisch) Heringsstipp ^{1, 2, 4, Aa, C, D, G, J} Kartoffeln Wachsbrech- bohnenalat ³ | (Geflügel) Hühnersuppeneintopf mit Reis ^I | (Rind) Schmorbraten ^I Bratensoße Kartoffelstampf ^G Speck-Zwiebel- Bohngemüse ² |
| Senioren vegetarisch | (Veggie) Mexikanisches Gemüseragout ^{Ae} Kräuterdipp ^{3, G} 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 Kräuterdipp ^{3, G} Gnocchi ^C | (Veggie) Gebratene Sesamdrillinge ^K Kräuterquark ^{3, G} Chinakohl-Möhren-Mais- Salat Essig-Öl-Dressing ^{3, J} | (Veggie) Zwei Brokkoli- Kartoffel-Rösti ^{Ad, G} Kräuterdipp ^{3, G} Möhren- Kohlrabigemüse | (Veggie) Minestrone ^{Aa, I} Polentaknöpfe Einlage ^{Aa, C, G} | (Veggie) Gemüsestrudel ^{1, 3, Aa, C, G} gelbe Paprikasoße ^G rote Paprikasoße Endiviensalat Vinaigrette ^{3, J} |
| Dessert | Erdbeer-Joghurtspeise ^G | Obst der Saison | Grießpudding ^{Aa, G} | Rebional Apfelkompott | Quarkspeise mit Pfirsichkompott ^G | Karamellpudding ^G | Johannisbeerkuchen ^{3, Aa, C} |

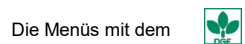
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

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.