

Speiseplan KW 42



| Datum | Montag 18.10.2021 | Dienstag 19.10.2021 | Mittwoch 20.10.2021 | Donnerstag 21.10.2021 | Freitag 22.10.2021 | Samstag 23.10.2021 | Sonntag 24.10.2021 |
|-----------------------------|--|---|---|---|--|--|--|
| Menülinie | | | | | | | |
| Senioren Vollkost | (Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2, 3, 8} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffeln Möhrengemüse | (Veggie) Nudeln ^{Aa} Gemüse-Käse-Soße ^G Endiviensalat Beilage Joghurtdressing ^G | (Rind) Frikadelle ^{Aa, C, J} Rahmsoße ^G Salzkartoffeln Dicke Bohnen mit Speck ^{2, Aa} | (Veggie) Drei Reibekuchen ^{Ad, C} Rebional Apfelkompott | (Fisch) Lachsfilet ^{3, Aa, D} Kräutersoße ^{3, G} Salzkartoffeln Rahmspinat ^G | (Schwein) Linseneintopf ^{3, I} Bockwurst ^{2, 3, 8} | (Rind) Sauerbraten ^{3, I, J} Rosinensoße ^{1, 3} Mini-Kartoffelklöße ^G Apfel-Rotkohl ³ |
| Senioren vegetarisch | (Veggie) Brokkoli-Spätzle-Pfanne ^{Aa, C} Champignonrahmsoße ^{G, I} | (Veggie) Rustikale Kartoffel-Gemüsepfanne ^{Ac} Kräuterdipp ^{3, G} | (Veggie) Käse-Lauch-Quiche ^{1, Aa, C, G, I} Möhrensalat ³ | (Veggie) Gemüselasagne ^{Aa, G, I} Tomatensalat ³ | (Veggie) Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{Aa, C} Rahmsoße ^{G, I} | (Veggie) Schnippelbohnen-Eintopf ^{2, 5, I, L} | (Veggie) Paprika mit Bulgur-Käsefüllung ^{3, Aa, G} Tomatensoße |
| Dessert | Stracciatellacreme ^{F, G} | Obst der Saison | Joghurtspeise ^G | Limettenquark ^{3, G} | Grießflammerie ^G Waldbeerensoße ³ | Apfelkuchen ^{3, Aa, C} | Pfirsichkompott |

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. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.