

# Speiseplan KW 25

Datum	Montag 20.6.2022	Dienstag 21.6.2022	Mittwoch 22.6.2022	Donnerstag 23.6.2022	Freitag 24.6.2022	Samstag 25.6.2022	Sonntag 26.6.2022
<b>Menülinie</b>							
<b>Senioren Vollkost</b>	(Geflügel) Geflügelleberkäse <sup>2, 3, 8</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffeln Möhrengemüse	(Geflügel) Hühnerfrikassee mit Spargel <sup>G, I</sup> Reis Erbsengemüse	(Rind) Frikadelle <sup>Aa, C, J</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Salzkartoffeln Blumenkohlgemüse <sup>G</sup>	(Veggie) Drei Reibekuchen <sup>C</sup> Rebional Apfelkompott	(Fisch) Lachsfilet <sup>Aa, D</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> Salzkartoffeln Rahmspinat <sup>G</sup>	(Schwein) Linseneintopf <sup>3, I</sup> Bockwurst <sup>2, 3, 8</sup>	(Rind) Sauerbraten <sup>3, I, J</sup> Rosinensoße <sup>1, 3</sup> Mini-Kartoffelklöße <sup>G</sup> Brokkoligemüse
<b>Senioren vegetarisch</b>	(Veggie) Brokkoli- Spätzle-Pfanne <sup>Aa, C</sup> Champignonrahm- soße <sup>G, I</sup>	(Veggie) Rustikale Kartoffel- Gemüsepfanne <sup>Ac</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup>	(Veggie) Blumenkohl- Käsetaler <sup>Aa, C, G</sup> Schnittlauchsoße <sup>G, I</sup> Rosmarin-Drillinge	(Veggie) Gemüselasagne <sup>Aa, G, I</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>	(Veggie) Schupfnudel- Gemüsepfanne <sup>Aa, C</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup>	(Veggie) Schnippelbohnen- Eintopf <sup>2, 5, I, L</sup>	(Veggie) Paprika mit Bulgur-Käsefüllung <sup>Aa, G</sup> Tomatensoße
<b>Dessert</b>	Stracciatellacreme <sup>F, G</sup>	Obst der Saison	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Limettenquark <sup>G</sup>	Grießflammerie <sup>G</sup> Waldbeerensoße	Apfelkuchen <sup>Aa, C</sup>	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.