

Speiseplan KW 7

Datum	Montag 14.2.2022	Dienstag 15.2.2022	Mittwoch 16.2.2022	Donnerstag 17.2.2022	Freitag 18.2.2022	Samstag 19.2.2022	Sonntag 20.2.2022
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Bratwurst ^{4, 8,} G, I, J Bratensoße Kartoffelstampf ^G Porreegemüse ^G	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Geflügel) Putenrollbraten Bratensoße ^I Reis Blumenkohlgemüse ^G	(Veggie) Quarkküchlein ^{Aa, C, G} Waldbeerensoße	(Fisch) Seelachsfilet in Senf-Ei-Hülle ^{Aa, Ad, C, D, J} Kräutersoße ^G Kartoffeln Gurkensalat ^{3, G}	(Schwein) Erbseneintopf ^{2, I} Bockwurst ^{2, 3, 8}	(Schwein) Schweinebraten Bratensoße Kartoffelbeilage Rotkohl ³
Senioren vegetarisch	(Veggie) Sonnenblumenkern- frikadelle ^{1, 4, Aa, C, F, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffel-Drillinge Kohlrabigemüse ^G	(Veggie) Gnocchi ^C Gemüseragout italienische Art ^{1, 3, I} geriebener Käse ^G	(Veggie) Serviettenknödel ^{Aa, Ac, C,} G Rahmchampignons ^G Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Kartoffel- Auflauf ^{C, G} Kräuterdipp ^G Sellerie-Apfelrohkost ^I	(Veggie) Sellerieschnitzel ^{Aa, C, I} Kräutersoße ^G Reis Brokkoligemüse	(Veggie) Kartoffeleintopf ^I	(Veggie) Kohlroulade ^{Aa,} Ae, C, F Gemüsejus ^I Kartoffeln
Dessert	Heidelbeer Vanille Quark ^G	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Karamellpudding ^G	Mandarinen- Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Rebional Schokokuchen ^{Aa, C}	Getreide-Cappuccino- Pudding ^{Ab, Ac, 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. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.