

# Speiseplan KW 47



Datum	Montag 22.11.2021	Dienstag 23.11.2021	Mittwoch 24.11.2021	Donnerstag 25.11.2021	Freitag 26.11.2021	Samstag 27.11.2021	Sonntag 28.11.2021
<b>Menülinie</b>							
<b>Senioren Vollkost</b>	(Geflügel) Geflügelleberkäse <sup>2, 3, 8</sup> Rahmsoße <sup>G, I</sup> Kartoffeln Möhrengemüse	(Veggie) Nudeln <sup>Aa</sup> Gemüse-Käse-Soße <sup>G</sup> Endiviensalat Beilage Joghurdressing <sup>G</sup>	(Rind) Frikadelle <sup>Aa, C, J</sup> Rahmsoße <sup>G</sup> Salzkartoffeln (Schwein) Dicke Bohnen mit Speck <sup>2, Aa</sup>	(Veggie) Drei Reibekuchen <sup>Ad, C</sup> Rebional Apfelkompott	(Fisch) Lachsfilet <sup>3, Aa, D</sup> Kräutersoße <sup>3, 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> Apfel-Rotkohl <sup>3</sup>
<b>Senioren vegetarisch</b>	(Veggie) Brokkoli-Spätzle- Pfanne <sup>Aa, C</sup> Champignonrahmsoße <sup>G, I</sup>	(Veggie) Rustikale Kartoffel-Gemüsepfanne <sup>Ac</sup>  Kräuterdipp <sup>3, G</sup>	(Veggie) Käse-Lauch- Quiche <sup>1, Aa, C, G, I</sup> Möhrensalat <sup>3</sup>	(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>3, Aa, G</sup> Tomatensoße
<b>Dessert</b>	Stracciatellacreme <sup>F, G</sup>	Obst der Saison	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Limettenquark <sup>3, G</sup>	Grießflammerie <sup>G</sup> Waldbeerensoße <sup>3</sup>	Apfelkuchen <sup>3, 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.