

# Speiseplan KW 26



Datum	Montag 27.6.2022	Dienstag 28.6.2022	Mittwoch 29.6.2022	Donnerstag 30.6.2022	Freitag 1.7.2022	Samstag 2.7.2022	Sonntag 3.7.2022
<b>Menülinie</b>							
<b>Senioren Vollkost</b>	(Schwein) Kasselerbraten <sup>2</sup> Bratensoße Salzkartoffeln Blumenkohlgemüse <sup>G</sup>	(Veggie) Überbackene gefüllte Zucchini <sup>Aa, G, I</sup> Kräutersoße <sup>G, I</sup> Reis	(Rind) Wirsingroulade <sup>Aa, C, J</sup>  Specksoße <sup>2</sup> Salzkartoffeln	(Veggie) Milchreis <sup>G</sup> heiße Sauerkirschen	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig <sup>Aa, D, G</sup> Remouladensoße <sup>1, Aa, C,</sup> <sup>G, J</sup>  Schwäbischer Kartoffelsalat <sup>3, J</sup> Gurkensalat <sup>3</sup>	(Rind) Kartoffeleintopf <sup>1</sup> Rindfleischeinlage	(Schwein) Geschnetzeltes Züricher Art <sup>G</sup> Spätzle <sup>Aa, C</sup> Möhren- Kohlrabigemüse
<b>Senioren vegetarisch</b>	(Veggie) Käse-Lauch- Kuchen mit Mandeln <sup>1,</sup> <sup>Aa, C, G, I</sup>  Kräuterquark <sup>G</sup>	(Veggie) Nudeln <sup>Aa</sup> fleischfreie Bolognesesoße <sup>1, 3, Ae, I</sup> Chinakohl-Möhren-Mais- Salat Cocktaildressing <sup>1, 2, Aa, C,</sup> <sup>G, I, J</sup>	(Veggie) Waldpilzragout <sup>3, G, L</sup> Gnocchi <sup>Aa</sup> Brokkoligemüse	(Veggie) Nudeln <sup>Aa</sup> Spinat-Käsesoße <sup>G</sup> Eisberg-Beilagensalat Joghurtdressing <sup>G</sup>	(Veggie) Blumenkohl- Brokkoli-Auflauf <sup>C, G</sup> Bärlauchsoße <sup>G, I</sup> Kartoffeln	(Veggie) Weiße Bohnen- Eintopf <sup>1</sup> Weißkäsewürfel <sup>G</sup>	(Veggie) Spinatklöße in Parmesansoße <sup>Aa, C, G</sup> Gemüserais
<b>Dessert</b>	Vanillepudding <sup>G</sup>	Quarkspeise mit Waldbeeren <sup>G</sup>	Apfel-Tiramisu <sup>3, Aa, C, G</sup>	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Obst der Saison	Rebional Käsekuchen <sup>Aa, C, G</sup>	Vollkorn-Grießpudding <sup>Aa, G</sup> Waldbeerensoße


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.

