

Speiseplan KW 38



Datum	Montag 14.9.2020	Dienstag 15.9.2020	Mittwoch 16.9.2020	Donnerstag 17.9.2020	Freitag 18.9.2020	Samstag 19.9.2020	Sonntag 20.9.2020
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Kasselerbraten ² Zwiebelsoße Kartoffelstampf ^G Sauerkraut ²	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße Spätzle ^{Aa, C} Tomaten-Gurkensalat ³	(Veggie) Hirse-Thymian Bratling ^{3, Aa, Ac, C, F, G, I, M} Gemüsejus ¹ Kartoffeln Blumenkohlgemüse ^G	(Veggie) Apfelpfannkuchen ^{Aa, C,} ^G Vanillesoße ^G	(Fisch) Gebackenes Schollenfilet ^{Aa, D} Remouladensoße ^{1, 2, 9,} ^{Aa, C, G, J} schwäbischer Kartoffelsalat ^{3, J} Endiviensalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Geflügel) Hühnersuppen-eintopf mit Reis ¹	(Rind) Gekochte Rinderbrust ¹ Meerrettichsoße ^{3, G} Kartoffeln Rote Bete Salat ^{1, 3}
Senioren vegetarisch	(Veggie) Chili sin Carne ^{Ae} Kräuterdipp ^{3, G} Kurkumareis	(Veggie) Ravioli ^{Aa, G} Tomatensoße ^{1, 3} geriebener Hartkäse ^G Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Gemüse- Getreidepfanne ³ Kräuterdipp ^{3, G} Sesamdrillinge ^K	(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge ^K Kräuterquark ^{3, G} Chinakohl-Möhren- Mais-Salat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Veggie) Zwei Brokkoli- Kartoffel-Rösti ^{Ad, G} Kräuterdipp ^{3, G} Möhren- Kohlrabigemüse	Minestrone ^{Aa, I} Polentaknöpfe Einlage ^{Aa, C, G}	(Veggie) Sellerie- Schnitzel ^{Aa, Ac, C, F, I, M} Kräutersoße ^{3, G, I} Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost ³
Dessert	Joghurtspeise mit Walnuss und Honig ^{G, Hc}	Obst der Saison	Grießpudding ^{Aa, G}	Apfelkompott ³	Quarkspeise mit Pflirsichkompott ^G	Rebional Rüblikuchen ^{3,} ^{Aa, C, Ha}	Karamellpudding ^{3, 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 e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.