

Speiseplan KW 8



Datum	Montag 21.2.2022	Dienstag 22.2.2022	Mittwoch 23.2.2022	Donnerstag 24.2.2022	Freitag 25.2.2022	Samstag 26.2.2022	Sonntag 27.2.2022
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Schwein) Rostbratwürstchen ^{8, G} Senf ^J Kartoffelstampf ^G Sauerkraut	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße Spätzle ^{Aa, C} Tomaten-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Veggie) Hirse-Thymian Bratling ^{Aa, C, G, I} Gemüsejus ^I Kartoffeln Blumenkohlgemüse ^G	(Veggie) Apfelpfannkuchen ^{Aa, C, G} Vanillesoße ^G	(Fisch) Heringsstipp ^{1, 2, 4,} ^{Aa, C, D, G, J} Kartoffeln Bohngemüse	(Geflügel) Hühnersuppen-eintopf mit Reis ^I	(Rind) Rinderbraten ^I Rinderbratensoße Kartoffeln Möhrengemüse
Senioren vegetarisch	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout ^{Ae} Kurkuma-Vollkornreis Blattsalatmischung Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Veggie) Ravioli ^{Aa, G} Tomatensoße geriebener Hartkäse ^G Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Gemüse- Getreidepfanne ³ Tomaten-Dipp ^{3, G} Gnocchi ^C	(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge ^K Kräuterquark ^G Chinakohl-Möhren-Mais- Salat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Veggie) Brokkoli- Kartoffel-Rösti ^{Ad, G} Meerrettichdipp ^G Möhren- Kohlrabigemüse	(Veggie) Minestrone ^{Aa, I} Polentaknöpfe Einlage ^{Aa, C, G}	(Veggie) Sellerie- Schnitzel ^{Aa, C, I} Grüne Pfeffer- Rahmsoße ^G Kartoffeln Möhren-Apfel-Petersilie- Rohkost
Dessert	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Obst der Saison	Grießpudding ^{Aa, G}	Rebional Apfelkompott	Quarkspeise mit Pfirsichkompott ^G	Rebional Rüblikuchen ^{Aa,} ^{C, Ha}	Karamellpudding ^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.