

Speiseplan




02.05.2022 – 06.05.2022

Zertifiziert durch die




Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Die Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. als Menülinie zertifiziert.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Chili sin Carne(i), ,Tomaten, Paprika, Mais,Sellerie, Kidneybohnen und Baguette(a,k,a1) Frischobstauswahl	Putenbraten auf Bechamelsoße(g) dazu Nudeln(a,c,a1) und Rohkostsalat, Weißkohl, Karotten, Schmanddressing(g) Birnenjoghurt(g) 	Hamburger, Rind(a,f,g,k,a1) mit Röstzwiebel, Tomaten,Gurken und Hamburgercreme(g) Fruchtoobstauswahl	Seelachsfilet in Cornflakes(a,d,a1) auf Zitronensoße(g) Erbsen.- Kartoffelstampf(g) Buttermilchcreme(g) Mango 	vegetarische Frühlingsrollen(a,i,a1) Erdnusssoße(e,h,h1,h2 ,h3,h4,h5,h6,h7,h8) und Reis Gurkensalat n Sahne Dilldressing (g)
Gericht ohne Fleisch: Chili sin Carne (i), Tomaten, Paprika, Mais,Sellerie Kidneybohnen Vollkornbrot(a,k,a1,a2) 	Gericht ohne Fleisch: Gemüse - Vollkornbratlinge(a,c,i, a1) auf Bechamelsoße dazu Vollkornnudeln(a,f,a1)	Gericht ohne Fleisch: Vegetarische Crunchy Burger(a,f,i,j,a1,a2,a3) mit Röstzwiebeln, Tomaten, Gurken und Hamburgercreme(g) 	Gericht ohne Fleisch: Sellerieschnitzel in Cornflakes(a,c,i,j,a1) auf Zitronensoße(g) Erbsen.- Kartoffelstampf	Gericht ohne Fleisch: Tofu Gyros(a,c,f,g,i,a1) Erdnusssoße(e,h,h1,h2 ,h3,h4,h5,h6,h7,h8) und Vollkornreis 



Täglich steht frische Rohkost zum knabbern bereit. Zu dem Menü  empfehlen wir pro Woche 2x Stück Frischobst

Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite

Einrichtung/Schule/OGS: _____

Mengen Rückmeldung:

reichlich ① genau richtig ② knapp ③ zu wenig ④

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag