

Speiseplan



Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in  Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
27.09.2021 bis 01.10.2021	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark ^m Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Putengulasch ^{a1,h} mit Vollkornnudeln ^{a1} Erbsen-Gemüse Erdbeer-Joghurt ^{1,9 m} 	Pan. Seelachsfilet ^{a1,d} (Seelachs) mit Kartoffeln Joghurt-Kräuter Dip ^m Tomaten-Möhren-Paprika- Sticks  Frisches Obst 	Putengulasch ^{a1,h} mit Vollkornnudeln ^{a1} Erbsen-Gemüse Erdbeer-Joghurt ^{1,9 m} 	Tomaten-Suppe ^{h,m} mit Nudeln ^{a1} Baguette ^{a1} Frisches Obst 
vegetarisch	-----	Sojagulasch ^{a1,h,m}	Veg. Schnitzel ^{9 a1,c,h,m}	Veg. Currywurst ^{9 a1,c,h,m}	-----
04.10.2021 bis 08.10.2021	Hähnchen-Curry ^{a1,h} mit Vollkornreis Möhren-Erbsen-Spargel- Gemüse Frisches Obst 	Erbsensuppe ^h mit Kartoffeln und Sellerie Baguette ^{a1} Vanille-Joghurt ^{1,9 m} 	Kartoffeltaschen ^{a1} mit Schnittlauch Quark ^m Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Cordon Blue ^{a1,c,m,2,3} (Hähnchen) mit Kartoffeln und Rahmsoße ^{a1,h,m} Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Donuts ^{1,9 a,c,m} 	Seelachsfilet ^d in Backteig ^{a1} mit Kartoffeln Remoulade ^{c,m} Tomaten-Gurken Sticks Frisches Obst 
vegetarisch	Veg. Curry	-----	-----	Veg. Schnitzel ^{9 a1,h,m}	Veg. Wurst ^{9 a1,c,h,m}
11.10.2021 bis 15.10.2021	Chili con Carne ^{(Rind)a1,h} (Paprika-Mais-Bohnen) mit Vollkornreis Frisches Obst 	Vollkornnudeln ^{a1} mit Käse-Sahnesoße ^{a1,h,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Kartoffel-Gemüse-Suppe ^{h,m} (Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Sellerie,) Baguette ^{a1} Heidelbeer-Joghurt ^{1,9 m} 	Wildlachsragout ^{a1,d,h,m} mit Reis Erbsengemüse Frisches Obst 	Geflügelfrikadellen ^{a1,c} mit Salzkartoffeln Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Kirsch-Joghurt ^{1,9 m} 
vegetarisch	Chli sin Carne ^{a1,h}	-----	-----	Veg. Ratatouille ^{a1,h}	Veg. Schnitzel ^{9 a1,h,m}
18.10.2021 bis 22.10.2021	Veg. Linsensuppe ^h (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) Baguette ^{a1} Schokopudding ^{9 m} 	Putengulasch ^{a1,h} mit Spätzle ^{a1,c} Endiviansalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Geflügel Bratwurst ^{(Hähnchen) 2,3} mit Pariser Kartoffeln Gurkensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 	Veg. Tortellini-Auflauf ^{a1,c,h,m} Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Muffins ^{9,a1,m} 	Rigatoni ^{a1} mit Thunfischsoße ^{a1,d,h} Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst 
vegetarisch	-----	Tofugulasch ^{2,4 a1,c,f}	Veg. Wurst ^{a1,f,h}	-----	Spinatsoße ^{a1,h,m}

Liste der Zusatzstoffe : 01 Farbstoffe, 02 Konservierungsstoffe, 03 Antioxidationsmittel, 04 Geschmacksverstärker, 05 geschwefelt, 06 geschwärzt, 07 gewachst, 08 Phosphat, 09 Süßungsmittel

Liste der Allergene: a Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Kaschunuss, 5 Pecanuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, Queenslandnuss), h Sellerie, i Senf, j Sesamsamen, k Schwefeldioxid, l Lupine, m Milch und Milchprodukte, n Weichtiere

Unsere Gerichte enthalten folgendes Gemüse:

Rohkoststücke: Gurken, Tomaten, Karotten

Gemüse Eintopf: Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen, Bohnen

Gemüsepfanne: Karotten, Mais, Erbsen, Paprika

Leipziger Gemüse: Erbsen, Möhren, Spargel

Gemüsebolognese: Karotten, Lauch, Sellerie

Ratatouille: Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, Tomate, Paprika

Gemüse-Cocos-Curry: Blumenkohl, Brokkoli, Karotten